

SIGNATURES



Excellence, AOC Côtes du Rhône Villages Chusclan, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône Villages Chusclan, Vallée du Rhône, France

Le millésime 2022 se caractérise par un hiver très sec, le cycle végétatif de la vigne a repris très tôt dès le début du mois de mars. Le printemps a donné lieu à une floraison abondante, mais marqué au mois de juin par une importante grêle sur le terroir de Laudun et ses alentours avec nombre de parcelles touchées. L'été a été très sec, donnant une récolte très qualitative, avec des rosés doté d'une belle aromatique, des rouges au potentiel tannique élevé et des blancs riches et savoureux.

PRÉSENTATION

Ce sont toutes les valeurs et la personnalité de Maison Sinnae qui sont capturées dans cette cuvée: le plaisir du travail bien fait et l'engagement responsable, associés à cette touche de féminité et d'audace chère à notre Maison.

TERROIR

Les parcelles sélectionnées pour cette cuvée « Excellence » sont les plus vieilles de Chusclan. Elles font l'objet d'un cahier des charges entre la cave et les vignerons propriétaires afin d'obtenir la maîtrise des rendements ainsi qu'un état sanitaire optimal. Par ailleurs, un contrôle à la vigne est régulièrement effectué par notre technicienne qualité. Cette cuvée de caractère reflète le fort potentiel de la qualité des sols de Chusclan.

VINIFICATION

15 jours de cuvaision, vinification classique, longue. Raisins cueillis à pleine maturité et ayant fait l'objet d'une sélection minutieuse.

ÉLEVAGE

Elevage partiel en barrique.

CÉPAGES

Carignan, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

14,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf.
Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

A servir à 15-17°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Cette cuvée présente une belle robe pourpre brillante

AU NEZ





Une belle explosion fruitée se révèle au nez marquée par les notes de cerise noire et de mûre se mariant avec harmonie à de subtiles notes épicées.

EN BOUCHE

La bouche est fondante et repose sur des tanins souples, harmonieux et bien fondus. Un vin élégant et qui se distingue facilement.



Signatures

201 route d'Orsan, 30200 Chusclan
Tel. 04 66 90 50 90 - florence.gent@sinnae.fr
sinnae.fr/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.







ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Gibiers, Viandes rouges

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Domaine					750		3 365 385 002 337	3365388002068			
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	360	12	5	1,4419	8,6511	519,084	29,6	8,24	10*30,6*49,8	130*80*120
Palette universelle	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rangs	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
VMF	6	462	11	7	1,4419	8,6511	665,3650	29,6	8,24	10*30,6*49,8	123,1*100*120

2/2

Signatures

201 route d'Orsan, 30200 Chusclan
 Tel. 04 66 90 50 90 - florence.gent@sinnae.fr
 sinnae.fr/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



ILLIHYF