

COLLECTION VILLA



Villa Sinnae, AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, Blanc, 2021

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

Après un hiver sec et une minéralisation des sols dans les meilleures conditions, le début du printemps a été marqué par des épisodes de gel impactant les vignobles des Côtes du Rhône. Malgré cela, les terroirs de Maison Sinnae ont été relativement épargnés ce qui a permis, un démarrage du cycle végétatif avec une précocité moyenne. Le printemps plutôt pluvieux a donné lieu à une floraison abondante. Qui a donné des rosés frais et tendu, des rouges tannique et puissant et un millésime blanc exceptionnel.

PRÉSENTATION

Villa Sinnae s'inspire de l'amour passionnel que Caesar a porté à sa toute première femme, Cornelia Sinnae, symbolisé par cette mosaïque retrouvée sur l'Oppidum Gallo-Romain qui surplombe les villages de Laudun et Chusclan.

Une cuvée en l'honneur de cet amour passionnel qui résonne encore aujourd'hui sur les terres de la Rive droite du Rhône. une cuvée audacieuse, sensuelle en hommage aux hommes et aux femmes qui façonnent millésime après millésime cette cuvée.

TERROIR

Les vignes sont implantées sur des pentes pierreuses ou graveleuses, aux sols pauvres à fort pouvoir drainant. Le climat est méditerranéen, sous influence du mistral. Ce terroir confère aux vins signés Maison Sinnae une belle richesse aromatique et une étonnante fraîcheur.

VINIFICATION

Vendange égrappée, foulée, éraflée. Pressurage direct. Débourbage et vinification à basse température (16°C).

ÉLEVAGE

Elevage sur lies pendant 1 mois. Elevage douze mois en fût neuf avec remuage hebdomadaire des lies.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Ugni blanc,
Bourboulenc

14 % 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 frais à 10-12°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Robe or pâle brillant avec quelques reflets verts, cristallin.

AU NEZ

Nez expressif, riche et élégant aux arômes de mirabelle associés à des notes de pralin, de fleurs d'acacia et de brioche.



EN BOUCHE

Bouche ample, généreuse et suave, ce vin dégage des notes de mimosa, vanille, pain grillé et citron.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fromages, Fruits de mer, Crustacés, Viandes blanches

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille		Barcode Carton	
Domaine					750			3 365 385 004 072			
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	300	5	10	1,6188	9,7123	485,6160	29,6	8,24	18,2*27,3*33	106*80*120

2/2

Collection Villa

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.



1PE9YF