Petit Crush, Merlot, IGP Gard, Rouge, 2024

IGP Gard, France

The 2024 vintage in Southern Rhône benefited from a mild winter and a rainy spring, encouraging early budbreak. The temperate summer allowed for gradual ripening, resulting in lovely freshness, especially in the whites and rosés. The reds, driven by structured Syrah and concentrated Grenaches, are both rich and well-balanced.

TERROIR

Terroir limoneux à sol drainant de coteau et de plaine alluvionnaire. Conduite en cordon de Royat avec palissage pour une bonne aération et un bon murissement.

WINEMAKING

Vinification traditionnelle pour 80 % de l'assemblage final. Les 20% restants sont issus de thermovinification ceci afin d'accentuer le fruité et la souplesse de ce vin. Vinifications et élevage dans cuve inox themorégulée.

13.5 % VOL.

Contains sulphites. Does not contain egg or egg products. Does not contain milk or milk-based products.

SERVING

A servir à 15-17°C

AGEING POTENTIAL

Enjoy all year long, 2 to 3 years

TASTING

Une belle robe rubis et un bouquet d'arômes de fruits rouges et noirs (mûre, cerise, prune, cassis). Ses tanins présents mais bien fondus contribuent à prolonger les notes fruitées en bouche.

CLASSIC FOOD AND WINE PAIRINGS

International cuisine, Desserts, Cheese, Game, Red meat, Poultry

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

ENGAGÉ RSE MODÈLE AFAQ 26000 Exemplaire ★★★ AFNOR CERTIFICATION

Maison Sinnae
201 route d'Orsan, 30200 Chusclan
Tel. 04 66 90 11 03 - contact@sinnae.fr
sinnae.fr/

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.

1Y06EE