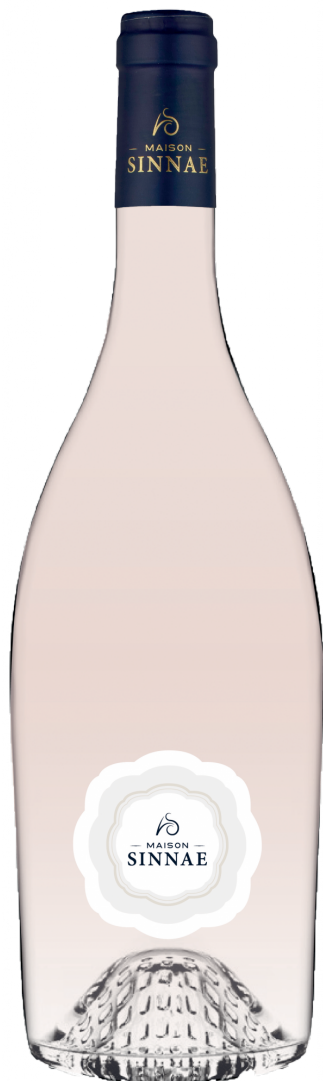


SIGNATURES

Maison Sinnae, AOC Côtes du Rhône Villages Chusclan, Rosé, 2023

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



Le millésime 2023, malgré un hiver sec, a vu les vignes démarrer leur cycle. Un printemps pluvieux a dynamisé la croissance, notamment du grenache. Des chaleurs estivales dépassant 40°C ont impacté les rendements, mais la qualité des raisins reste excellente, offrant des vins rouges puissants, des blancs aromatique et une tension pour les rosés.

PRÉSENTATION

Découvrez la cuvée Maison Sinnae, des vins qui illustrent, l'engagement de tous, vignerons et salariés, dans l'élaboration de vins toujours plus respectueux de l'Homme et de son environnement. Des vins qui défendent une vision commune : celle d'une production responsable afin de garantir une activité durable et d'assurer sa transmission aux générations futures.

SITUATION

Cette cuvée est issue du vignoble qui s'étend autour du village de Chusclan, dans le Sud-Est de la France sur la rive droite du Rhône.

TERROIR

Issue des terroirs de Chusclan de mi coteau au sol rouge, profond et drainants, 10 parcelles de 5 viticulteurs HVE entre dans la composition de cette cuvée.

Ces parcelles 50 % Syrah et 50 % Grenache sont conduites sans herbicide et sont âgées en moyenne d'une petites vingtaine d'année.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle, vendange égrappée, jus issu de saignée et débouillage à froid. La fermentation des Syrah s'est faite à 14°C et a duré 3 semaines ce qui a permis de libérer un maximum d'arômes de fruits frais. Les Syrah sont ensuite restés en cuve pendant une semaine au cours de laquelle nous avons procédé au bâtonnage des lies de fermentation afin d'enrober la bouche et d'apporter à ce vin de la suavité.

La fermentation des Grenaches s'est faite à 16°C et a duré 2 semaines, libérant ainsi des notes de fruits blancs et d'agrumes exotiques.

ÉLEVAGE

Une fois les Syrah et les Grenaches assemblés, ils sont restés en cuve sur lies fines pendant plus de 4 mois.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

12,5 % 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

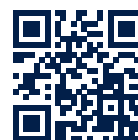
A servir à 10-12°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

Ce rosé est un vin à la robe framboise dont la simple vue suscite la gourmandise et la délicatesse.



AU NEZ

Au nez, ce rosé allie avec charme et complexité des notes de fruits rouges, de poire et d'agrumes exotiques.

EN BOUCHE

La bouche est suave et fruitée avec une finale fraîche aux notes d'orange sanguine qui lui confère l'équilibre et l'ossature d'un vin de gastronomie.





ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Constellation					750		3 365 385 005 239				
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							30	8,93		14,4*80*120

2/2

Maison Sinnae 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.



2KMLIF