

SIGNATURES



Maison Sinnae Signatures, Excellence, AOC Laudun, Blanc, 2024

AOC Laudun, Vallée du Rhône, France

Le millésime 2024 en Côtes du Rhône Sud a bénéficié d'un hiver doux et d'un printemps humide, favorisant un débourrement précoce. L'été tempéré a permis une maturation progressive, offrant une belle fraîcheur, notamment sur les blancs et rosés. Les rouges, portés par des syrahs structurées et des grenaches concentrés, sont à la fois gourmands et équilibrés.

PRÉSENTATION

Quand le bois murmure son amour au fruit.

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

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire minutieuse conduite principalement sur les vignobles situés sur les coteaux du Camp de César (plateau calcaire à 200 mètres d'altitude, en arrière-plan du village de Laudun). Les sols pauvres et l'exposition au vent du nord (Mistral) limitent naturellement la fertilité des vignes, ce qui constitue un gage de qualité des raisins.

En résumé :

Sélection parcellaire.
Richesse des galets.
Complexité des piémonts.
Minéralité des coteaux.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Élevage six mois en fûts neufs avec remuage hebdomadaire des lies.
2/3 élevage partiel en fûts (1/3 neufs).
1/3 Clairette en cuve inox.

CÉPAGES

Grenache blanc 35%, Clairette 25%, Viognier
20%, Roussanne 10%, Bourboulenc 10%

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

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans, 5 à 10 ans, 10 à 15 ans



DÉGUSTATION

Rond et frais.

Boisé.

Aromatiques complexes.

ASPECT VISUEL

Cette cuvée d' « Excellence » présente une robe de couleur brillante or pâle parsemée de quelques reflets verts.

AU NEZ

Dès l'approche au nez le bouquet aromatique apparaît complexe, réunissant des notes de fruits blancs mûrs et des notes boisées.

EN BOUCHE

Toute cette intensité se marie harmonieusement en bouche et laisse une sensation de rondeur et de fraîcheur avec quelques notes minérales.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Domaine					750		3 365 385 002 320	3 365 388 002 051			
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	462	11	7	1,4419	8,6511	666,1352	29,6	8,24	10*30,6*49,8	130*80*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.



61JYZF