

SIGNATURES



Les Dolia, 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

De l'alchimie entre la terre et les Hommes.

Pour cette cuvée, nous sélectionnons les meilleurs raisins au pied du Camp de César. Elle illustre l'art et la manière qu'ont nos vignerons à façonner de leurs mains, ce vin aux arômes subtils d'agrumes, de pêche blanche et d'amande. À l'époque, les Romains conservaient le vin dans des Dolia (Grandes Amphores). Cette cuvée rend ainsi hommage à ce savoir-faire ancestral.

SITUATION

Notre vignoble est situé dans le Sud Est de la France sur la rive droite du Rhône.

TERROIR

Les sols sont de nature argilo-calcaires et restent particulièrement exposés au vent du Nord (Mistral).
Agriculture biologique.
Richesse des galets.
Complexité des piémonts.
Minéralité des côteaux.

VINIFICATION

Vinification biologique.
Pressurage direct lent et progressif.
Fermentation en cuves thermorégulées.
Malo partielle.

CÉPAGES

Grenache blanc 30%, Viognier 25%, Roussanne 25%, Clairette 20%

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.

POTENTIEL DE GARDE

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

DÉGUSTATION





Riche et onctueux
Limpide
Agrumes confits
Fruits secs
Épices

ASPECT VISUEL

Belle cuvée éclatante jaune pâle brillante.



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.



AU NEZ

Le nez séduit par des notes d'agrumes de type citron vert, mêlées de parfums de pêche blanche et d'amande.

EN BOUCHE

L'attaque en bouche est particulièrement marquée. La fraîcheur, la souplesse et la persistance aromatique, particulièrement longue, renforcent l'intérêt pour ce « vin tendre » qui présente un bien bel équilibre final.




ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fruits de mer, Poissons

Type de bouteille				Bouchage			Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille		Barcode Carton
Domaine				Bouchon technique			750		3365385005642		3365388005472
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	630	5	21	1,3817	8,2900	870,4535	29,6	8,24	30,7*16,8*25,3	160*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.



712T2F