

LA SAURINE

La Saurine Syrah, IGP Gard, Rouge, 2023 IGP Gard, 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

Cette cuvée, Réserve de la Saurine, met à l'honneur le terroir qui compose le vignoble de Maison Sinnæ. Ce vin est également représentatif de l'engagement de notre Maison avec une agriculture biologique afin de préserver l'environnement. Ce vin est né d'une sélection de parcelles afin de mettre en avant l'aspect qualitatif des vins d'Occitanie, et de sublimer la typicité du terroir qui fait la singularité des vins de notre Maison.

SITUATION

Le vignoble est situé dans le Sud Est de la France sur la rive droite du Rhône, aux alentours des villages de Laudun et de Chusclan, en plaine alluviale du Rhône.

TERROIR

Sols sablo limoneux. Particulièrement exposé au Mistral.

VINIFICATION

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.

ÉLEVAGE

Vinifications et élevage dans cuve inox thermorégulée.

CÉPAGE

Syrah

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 à 15-17°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

Une belle robe rouge rubis.

AU NEZ

Au nez un bouquet d'arômes de fruits rouges et noirs (mûre, cerise, prune, cassis), se révèle.

EN BOUCHE

Une symphonie aromatique riche et complexe s'exprime à travers des arômes envoûtants de fruits noirs tels que la mûre, la myrtille et la cerise noire, subtilement rehaussés par des nuances épicées et poivrées, ainsi qu'une délicate touche de violette. Sous-tendu par des tanins fermes, ce vin dévoile une structure robuste et promet une expérience gustative d'une profondeur inégalee.



ACCORDS GOURMANDS

Il s'accorde harmonieusement avec une sélection variée : des viandes grillées, des ragoûts savoureux, des plats épicés, des fromages à pâte dure et même certains mets méditerranéens. Sa polyvalence offre une palette d'accords délicieusement diversifiée pour sublimer chaque dégustation.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges, Volailles

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton		
Evolution					750			3 365 385 005 307	3 365 388 005 113		
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	1,1730	7,0380	738,9933	29,6	8,03	30,1*16,9*25	160*80*120

2/2

La Saurine

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.

