

CRUS

des Côtes du Rhône

MAISON
SINNAE



Cosses Vacquières, AOC Lirac, Rouge, 2023

AOC Lirac, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Avec cette gamme Maison Sinnae veut partager la diversité des crus présent dans la vallée du Rhône. Ces vins sont issus d'une volonté de Maison Sinnae de transmission et de partage du terroir et du patrimoine rhodanien aux générations futures. Cette cuvée fait l'honneur au terroir singulier des vins d'appellations Lirac.

LE MILLÉSIME

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.

SITUATION

Cette cuvée est issue d'une sélection de parcelles du Cru Lirac, dans le sud-est de la France sur la rive droite du Rhône.

TERROIR

Le terroir de galets roulés en pieds de coteaux associés au sols pauvres et argilo calcaires donnent à ce vin générosité et élégance. Il porte la signature et l'engagement qualité des cuvées signées Maison Sinnae.

VINIFICATION

Vinification classique, vendange foulée et éraflée, assemblage au remplissage de la cuve. 15 jours de cuvaison.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

14.5 % 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 15-17°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Belle robe violette brillante et intense.

AU NEZ

L'expression aromatique au nez est très charmante avec son bouquet d'arômes de fruits rouges gorgés de soleil. Ce vin enchante par son expression aromatique généreuse et la richesse de ses arômes fleuris et fruités (iris, pivoine, violette, mûre, confiture de myrtille).

EN BOUCHE

La bouche ample et charnue présente un bel équilibre et est très élégante avec des notes de poivre en rétro olfaction et une finale qui conserve une bonne fraîcheur.



ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Gibiers, Poissons, Viandes rouges

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM 91/100

"A focused, dense and layered Lirac with cherries, currants, dried herbs and baking spices on the nose. Medium- to full-bodied with sinewy tannins. Plenty of dark berries and spices on the palate, with a lift of dried herbs. Focused and structured. A compact finish with some length. Drink from 2026."

James Suckling

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Domaine					750				3 365 385 001 583		3365388001429	
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	1,3985	8,3911	881,0606	29,6	8,24	30,7*16,8*25,3		160*80*120

2/2

Crus des Côtes du Rhône
 201 route d'Orsan, 30200 Chusclan
 Tel. 04 66 90 50 90 - florence.gent@sinnae.fr
 sinnae.fr/    



B41TMF