

LES COSTES NOBLES TERRES

CÔTES DU RHÔNE



Les Costes Nobles Terres, AOC Côtes du Rhône, Blanc, 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Cette cuvée, les Costes Nobles Terres, porte ce nom en l'hommage des vignobles appartenant au seigneur de Gicon qui avait comme point commun d'être situés en coteau. Tout cela à mener les vigneron à nommer ces parcelles sous le nom des Costes Nobles Terres, Costes renvoyant aux côteaux et Nobles Terres qui renvoi à leurs appartenance seigneuriale. Cette nomination s'inscrit dans la volonté et l'engagement des cuvées Maison Sinnae à transmettre aux générations futures le patrimoine et le terroir rhodanien.

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

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

TERROIR

Nos terroirs sont pour la plupart argilo-calcaires. Cette cuvée est issue de sélections de parcelles situées en coteaux et dans les plaines de galets roulés.

VINIFICATION

Vinification classique. Pressurage direct. Fermentation à température contrôlée (basses températures : 15-17°C) durant 15 à 30 jours.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines.

CÉPAGES

Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Viognier

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

ASPECT VISUEL

Vin à la robe pâle et brillante avec des reflets verts.

AU NEZ





Au nez, le vin présente des notes d'agrumes et de fruits à chairs blanches.

EN BOUCHE

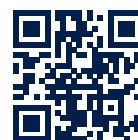
L'attaque en bouche est fruitée et persiste sur des notes minérales et acidulées.



Supplementary range

201 route d'Orsan, 30200 Chusclan
Tel. 04 66 90 53 44 - anett.naumann@sinnae.fr
sinnae.fr/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Poissons, Viandes blanches

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Evolution					750				189113000326			
Palette universelle	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rangs	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)	
VMF	12	840	5	14	1,1996	14,3958	806,1635	29,6	8,03	30,7*25,1*33,3	166*100*120	

2/2



Supplementary range

201 route d'Orsan, 30200 Chusclan
 Tel. 04 66 90 53 44 - anett.naumann@sinnae.fr
 sinnae.fr/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



H91LVF