Sélection
Parcellaire

Clos de Taman, AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, Vallée du Rhône, France

Le millésime 2022 se caractérise par un hiver très sec, le cycle végétatif de la vigne a repris très tôt dès le début du mois de mars. Le printemps a donné lieu à une floraison abondante, mais marqué au mois de juin par une importante grêle sur le terroir de Laudun et ses alentours avec nombre de parcelles touchées. L'été a été très sec, donnant une récolte très qualitative, avec des rosés doté d'une belle aromatique, des rouges au potentiel tanique élevé et des blancs riches et savoureux.

PRÉSENTATION

Situé sur le terroir de Laudun, Le Clos de Taman est installé en altitude au pied du plateau calcaire du Camp de César, rappelant l'histoire riche de la région, liée à celle de Maison Sinnae. Cette cuvée est le fruit du travail de plusieurs vignerons, qui cultivent collectivement un ensemble de parcelles. Un Côtes du Rhône Villages Laudun séduisant, à la fois fin et puissant, avec de belles notes fraîches et fruitées et une jolie longueur en bouche.

SITUATION

Le Clos de Taman, situé sur le terroir de Laudun, est installé à 200 m d'altitude au pied du plateau calcaire du Camp César.

TERROIR

Cette cuvée est le fruit du travail collectif de plusieurs vignerons, qui cultivent un ensemble de parcelles. Les sols sont peu profonds et pauvres, essentiellement composés de grès et de calcaire plus ou moins caillouteux.

VINIFICATION

Vinification et élevage sans sulfites ajoutés.100 % Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification. Macération longue.

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.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

ENGAGÉ RSE MODÈLE AFAQ 26000 Exemplaire ★★★ AFNOR CERTIFICATION

SERVICE

A servir à 15-17°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

La cuvée issue des vignes du Clos de Taman se caractérise par une robe sombre et mauve.

AU NEZ

Son nez, riche en arômes, mêle parfums de délicieux fruits rouges tels que la fraise, le cassis et la cerise à des notes subtiles de moka et de réglisse.

Maison Sinnae
201 route d'Orsan, 30200 Chusclan
Tel. 04 66 90 11 03 - contact@sinnae.fr
sinnae.fr/

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

J1F01F

EN BOUCHE

Le plaisir se prolonge en bouche où l'on retrouve ce bouquet aromatique et l'intensité des tanins, puissants mais déjà ronds.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Viandes rouges

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Domaine	750		3 365 385 002 306	3365388002037

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	1,3995	8,3971	881,6906	29,6	8,24	30,7*16,8*25,3	160*80*120

Maison Sinnae
201 route d'Orsan, 30200 Chusclan
Tel. 04 66 90 11 03 - contact@sinnae.fr
sinnae.fr/

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

J1F01F