

MAESTRAL

IGP C A R D

Maestral, IGP Coteaux du Pont du Gard, Rosé, 2023

IGP Coteaux du Pont du 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

Maestral ou mistral est le nom donné au vent du nord qui descend le couloir rhodanien. Associé au savoir-faire de nos vignerons, il contribue à la qualité de nos vins.

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

Terroir limoneux à sol drainant de coteau et de plaine alluvionnaire.

VINIFICATION

Assemblage de vins issus de pressurage direct et de saignée. Vinification traditionnelle à basses températures (13 à 16°C).

CÉPAGE

Grenache noir

12.5 % 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 frais à 10-12°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Robe pâle et légèrement saumonée, ce vin aux arômes gourmands s'épanouit en bouche avec une fraîcheur saline où s'invitent des notes sucrées de bonbons et d'agrumes.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts, Viandes blanches, Viandes rouges



Gamme Complémentaire
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.

