MAESTRAL

IGP GARD

Maestral, IGP Coteaux du Pont du Gard, Rouge, 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.

TERROIR

Terroir limoneux à sol profond et riche de fond de vallée d'affluents majeurs du Rhône.

VINIFICATION

100 % Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°c et apport régulier d'oxygène en cours de vinification.

CÉPAGES

Syrah, Merlot, Grenache noir

15 % 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

Robe soutenue aux reflets violacés.

AU NEZ

Olive noire et romarin.

EN BOUCHE

Puissant et les tanins charnus qui laissent s'exprimer des notes de chocolatées et de cerise noire.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Desserts, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

ENGAGÉ RSE MODÈLE AFAQ 26000 Exemplaire ★★★ AFNOR CERTIFICATION

Type de bouteille	Bouchage	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise Alliance	Bouchon technique	750		3365385005352	3365388005168

MAISON SINNAE GAMME COMPLÉMENTAIRE RÉSEAU TRADITIONNEL

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.

VLK12F