



Sélection Parcellaire



Les Monticauts, AOC Côtes du Rhône Villages Chusclan, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône Villages Chusclan, 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

La cuvée Monticauts fait écho à l'engagement des vigneron dans le développement durable et la mise en valeur des terroirs situés sur la rive droite du Rhône. Fruit de sélections parcelles, ce vin est représentatif de la diversité du vignoble de l'appellation Chusclan. Un vin généreux et gourmand au caractère bien affirmé.

TERROIR

Cette cuvée est issue de parcelles plantées en terrasses étagées sur une colline au sol d'éboulis caillouteux. Ici, Grenache noir et Syrah sont à part égale et s'épanouissent pour offrir concentration et gourmandise à ce vin.

VINIFICATION

Vinification classique en petite cuverie. Sélection très rigoureuse des apports. Cuvaision longue de 15 jours sur cépage Syrah. Remontage et apport d'oxygène régulier.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

14 % 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 cuvée à la robe brillante grenat profond et aux reflets pourpres.

AU NEZ

Somptueux bouquet d'arômes de fruits noirs type cerise et sureau.

EN BOUCHE

Belle concentration que l'on retrouve en bouche, en parfaite harmonie avec des notes de laurier qui renforcent l'impression de fraîcheur sur des tannins particulièrement bien fondus, racés, charnus et harmonieux.



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.



ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Gibiers, Viandes rouges

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Domaine					750		3 365 385 002 351	3365388002082			
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	1,3827	8,2960	871,0835	29,6	8,24	30,7*16,8*25,3	160*80*120

2/2



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.



XS106F