

# PETIT Crush

## Petit Crush, Merlot, IGP Gard, Rouge, 2023 IGP Gard, France



### THE VINTAGE

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 .

### TERROIR

Terroir limoneux à sol drainant de coteau et de plaine alluvionnaire. Conduite en cordon de Royat avec palissage pour une bonne aération et un bon murissement.

### WINEMAKING

Vinification traditionnelle pour 80 % de l'assemblage final. Les 20% restants sont issus de thermovinification ceci afin d'accentuer le fruité et la souplesse de ce vin. Vinifications et élevage dans cuve inox themorégulée.

### 15 % VOL.

Contains sulphites. Does not contain egg or egg products. Does not contain milk or milk-based products.

### SERVING

A servir à 15-17°C

### AGEING POTENTIAL

Enjoy all year long, 2 to 3 years





### TASTING

Une belle robe rubis et un bouquet d'arômes de fruits rouges et noirs (mûre, cerise, prune, cassis). Ses tanins présents mais bien fondus contribuent à prolonger les notes fruitées en bouche.

### CLASSIC FOOD AND WINE PAIRINGS

International cuisine, Desserts, Cheese, Game, Red meat, Poultry



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

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.

