

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.

