MAISON SINNAE
DES TERROIRS, UNE ÂME

LES COSSES VACQUIÈRES

AOC LIRAC

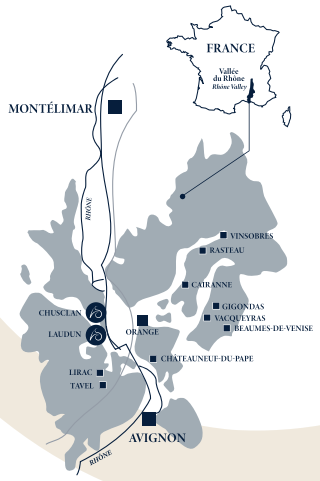
Grenache Noir
Syrah

Cette cuvée est issue d'une sélection de parcelles du Cru Lirac, dans le sud-est de la France sur la rive droite du Rhône. Le terroir de galets roulés en pieds de coteaux associés au sols pauvres et argilo calcaires donnent à ce vin générosité et élégance. Il porte la signature et l'engagement qualité des cuvées signées Maison Sinnae.

Vinification classique, vendange foulée et éraflée, assemblage au remplissage de la cuve. 15 jours de cuvaison.

Belle robe violine brillante et intense. L'expression aromatique au nez est très charmeuse avec son bouquet d'arômes de fruits rouges gorgés de soleil. Ce vin enchante par son expression aromatique généreuse et la richesse de ses arômes fleuris et fruités. La bouche ample et charnue présente un bel équilibre et est très élégante avec des notes de poivre en rétro olfaction et une finale qui conserve une bonne fraîcheur.

Cette cuvée se marie parfaitement avec les poissons en sauce ou les plats de viandes rouge.
A servir à 15-17°C.



(*)Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.

Maison Sinnae - Groupe Laudun Chusclan Vignerons - Alliance Rhône
201, route d'Orsan - 30200 CHUSCLAN - France - Tel: +33 (0)4 66 90 11 03
contact@sinnae.fr - www.sinnae.fr