MAISON SINNAE
DES TERROIRS, UNE ÂME

OPPIDUM
CHARDONNAY

IGP PAYS D'OC

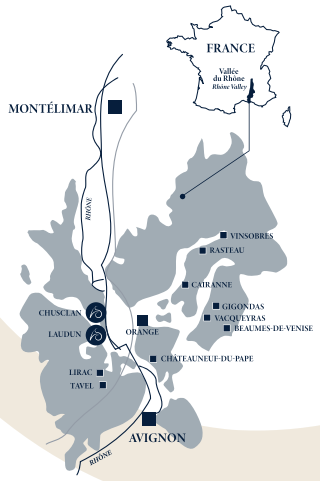
Chardonnay

Le vignoble est situé dans le Sud-Est de la France sur la rive droite du Rhône, aux alentours des villages de Laudun et de Chusclan, en plaine alluviale du Rhône. Sols sablo limoneux. Particulièrement exposé au Mistral.

Vendange éraflée puis pressurage lent et progressif. Vinification traditionnelle à basse température en cuve inox themorégulée.

Une cuvée à la robe dorée et chatoyante, élégante avec son bouquet d'arômes de fruits d'été (pêche, abricot) et de fleurs blanches. Tout aussi plaisante en bouche par son fruité, sa vivacité et sa fraîcheur.

On conseillera de servir ce vin frais à l'apéritif ou pour accompagner foie gras, soufflé au fromage, moules de Bouzigues à la crème, lapin aux herbes de Provence, tomme de brebis et desserts chocolatés.
Servir à 10-12°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