



VILLA CAESAR

AOC LAUDUN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Syrah,
Grenache Noir



Les vignes sont implantées sur des pentes pierreuses ou graveleuses, aux sols pauvres à fort pouvoir drainant. Le climat est méditerranéen, sous influence du mistral. Ce terroir confère aux vins signés Maison Sinnae une belle richesse aromatique et une étonnante fraîcheur.



100 % Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification. Macération longue. Elevage en fûts de 500 litres pendant 18 mois.



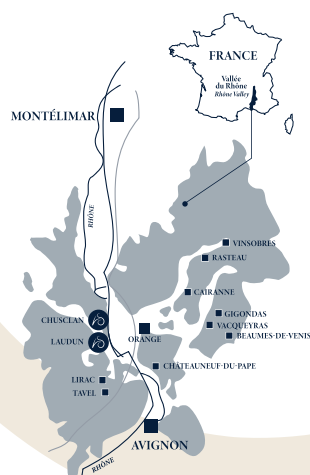
Grenat soutenu et dense avec des reflets bleutés. Raffiné, franc et riche aux arômes de cerise burlat associés à des notes de graphite, bois de réglisse et pivoine. Bouche fraîche, structurée et harmonieuse qui révèle des notes de figue, kirsch, violette et vanille.



A déguster en tête-à-tête au coin du feu avec des toasts de rillettes de canard. A faire découvrir lors d'un dîner entre amis accompagné d'une souris d'agneau. A savourer lors d'une pause gourmande avec un picodon crémeux de la Drôme. Et à apprécier en final de votre repas avec une soupe de fruits rouges.
A servir frais à 15-17°C.



90-92 point au Wine Advocate 2017 (millésime 2016)



^(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.
Existe aussi au format suivant: 150cl.