

VILLA SINNAE

AOC LAUDUN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Blanc,
Clairette,
Viognier,
Roussane



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.



Vendange égrappée, foulée, éraflée. Pressurage direct. Débourbage et vinification à basse température (16°C). Elevage sur lies pendant 1 mois. Elevage douze mois en fût neuf avec remuage hebdomadaire des lies.



Or pâle brillant avec quelques reflets verts, cristallin. Expressif, riche et élégant aux arômes de mirabelle associés à des notes de pralin, de fleurs d'acacia et de brioche. Ample, généreuse et suave, ce vin dégage des notes de mimosa, vanille, pain grillé et citron.

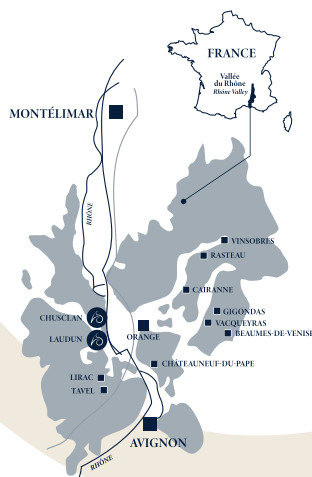


A déguster les pieds dans l'eau avec des crustacés. A faire découvrir lors d'une fête de famille avec du foie gras de canard. A servir lors d'un dîner entre amis accompagné d'une viande blanche en sauce. Et à apprécier à tout instant autour d'un plateau de fromages affinés.

A servir frais à 10-12°C.



Médaille d'argent International Wine Challenge 2018 (millésime 2016)
90-92 points attribués par Wine Advocate 2017 (millésime 2016)



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