

COLLECTION VILLA



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Maison Sinnae - Collection Villa

Cuvée

Villa Sinnae

Appellation

AOC Côtes du Rhône Villages Laudun

Type

Blanc

Millésime

2021

Cépages

Clairette, Grenache blanc, Ugni blanc, Bourboulenc

EN BREF

Après un hiver sec et une minéralisation des sols dans les meilleures conditions, le début du printemps a été marqué par des épisodes de gel impactant les vignobles des Côtes du Rhône. Malgré cela, les terroirs de Maison Sinnae ont été relativement épargnés ce qui a permis, un démarrage du cycle végétatif avec une précocité moyenne. Le printemps plutôt pluvieux a donné lieu à une floraison abondante. Qui a donné des rosés frais et tendu, des rouges tanique et puissant et un millésime blanc exceptionnel.

PRÉSENTATION

Présentation

Villa Sinnae s'inspire de l'amour passionnel que Caesar a porté à sa toute première femme, Cornelia Sinnae, symbolisé par cette mosaïque retrouvée sur l'Oppidum Gallo-Romain qui surplombe les villages de Laudun et Chusclan.

Une cuvée en l'honneur de cet amour passionnel qui resonance encore aujourd'hui sur les terres de la Rive droite du Rhône. une cuvée audacieuse, sensuelle en hommage aux hommes et aux femmes qui façonnent millésime après millésime cette cuvée.

Terroir

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.

Vinification

Vendange égrappée, foulée, éraflée. Pressurage direct. Débourage et vinification à basse température (16°C).

Élevage



Collection Villa

201 route d'Orsan, 30200 Chusclan

Tel. 04 66 90 50 90 - Fax 04 66 90 16 52 - florence.gent@sinnae.fr

sinnae.fr/ - [facebook.com/maisonsinnae](https://www.facebook.com/maisonsinnae)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE

COLLECTION VILLA



Elevage sur lies pendant 1 mois. Elevage douze mois en fût neuf avec remuage hebdomadaire des lies.

CONSEILS

Service

A servir frais à 10-12°C.

Potentiel de garde

3 à 5 ans

Aspect visuel

Robe or pâle brillant avec quelques reflets verts, cristallin.

Au nez

Nez expressif, riche et élégant aux arômes de mirabelle associés à des notes de pralin, de fleurs d'acacia et de brioche.

En bouche

Bouche ample, généreuse et suave, ce vin dégage des notes de mimosa, vanille, pain grillé et citron.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: RSE Exemple

DONNÉES TECHNIQUES



Collection Villa

201 route d'Orsan, 30200 Chusclan

Tel. 04 66 90 50 90 - Fax 04 66 90 16 52 - florence.gent@sinnae.fr

sinnae.fr/ - [facebook.com/maisonsinnae](https://www.facebook.com/maisonsinnae)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE