

LE DOMAINE

Sinaca Villa ? C'est le nom qui était donné à la Ville de Sénas au 9^{ème} siècle. Le vignoble est situé sur cette belle commune, en Provence entre Alpilles et Luberon. Des vins rouges, blancs et rosés y sont produits sur une surface de 6 hectares.

Agathe et Nicolas sont revenus de leurs expériences du nouveau monde pour faire naître un tout nouveau domaine. : achat des terres agricoles, sélection de cépages, plantation de vignes et enfin construction d'un chai.

TERROIR & VINIFICATION

Les vignes sont plantées sur l'ancienne vallée de la Durance. La complexité des sols entre galets et argiles transmet une grande minéralité et richesse aux vins.

Les raisins sont ramassés au milieu de la nuit afin de garder la fraîcheur et le croquant des arômes. Une fois la vendange arrivée elle va immédiatement être pressée et c'est ce qui confère au vin sa clarté et son éclat.

Les moûts sont constamment protégés de l'oxygène grâce à une attention toute particulière du vinificateur. Une macération sur bourbes est pratiquée dans le but d'extraire un maximum de rondeur et d'arômes. Après une phase de débouillage la fermentation s'opère à une température de 14°C pendant environ quinze jours.

FICHE TECHNIQUE

 **APPELLATION**
IGP Méditerranée | Indication Géographique Protégée

 **CÉPAGES**
100% Rolle

 **DEGRÉ D'ALCOOL**
12,5% Vol.

 **COULEUR**
Une robe dorée aux reflets cuivrés

 **NEZ**
Des notes de silex et d'abricot mariées à celles de la vanille

 **BOUCHE**
Une bouche fraîche et gourmande sur des fruits mûrs.
Une belle longueur avec une finale sur des note beurrées.

 **ACCORDS METS & VIN**
Un foie gras poêlé, un mont d'or truffé, un gratin dauphinois.

 **A CONSOMMER**
De 0 à 2 ans. À servir entre 8° et 10°C

