

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. La vendange est macérée à froid dans le pressoir pendant 6 h pour révéler tous le potentiel raisins.

Les moûts sont constamment protégés de l'oxygène grâce à une attention toute particulière du vinificateur.

Après une phase de clarification, la fermentation s'opère à une température de 14°C pendant environ quinze jours.

FICHE TECHNIQUE

 **APPELLATION**
IGP Méditerranée | Indication Géographique Protégée

 **CÉPAGES**
50% Rolle, 25% Sauvignon Blanc, 25% Sauvignon Gris

 **DEGRÉ D'ALCOOL**
12,5% Vol.

 **COULEUR**
Une robe dorée aux reflets verts

 **NEZ**
Au nez, des notes de silex et d'abricot

 **BOUCHE**
Une bouche fraîche et acidulée avec des saveurs d'agrumes. Une belle longueur avec une finale sur des notes beurrées et citronnées

 **ACCORDS METS & VIN**
Fromage de chèvre frais, plateau de coquillages, poisson en croûte de sel

 **A CONSOMMER**
De 0 à 2. À servir entre 6° et 10°C.

