

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 a permis l'implantation de cépages atypiques en Provence.

Les raisins sont ramassés au milieu de la nuit afin de garder la fraîcheur et le croquant des arômes. Ils sont sélectionnés et triés avant l'encuvage. Une fois en cuve, l'extraction de la couleur et des tanins commencent. Les températures sont maîtrisées à 24°C tout au long de la fermentation. Les pigeages manuels et quotidiens permettent une extraction de la matière toute en finesse. Après décuvage, les vins sont élevés pour une période de 9 mois.

FICHE TECHNIQUE

 **APPELLATION**
IGP Méditerranée | Indication Géographique Protégée

 **CÉPAGES**
50% Petit Verdot, 50% Cabernet Sauvignon

 **DEGRÉ D'ALCOOL**
12,5% Vol.

 **COULEUR**
Robe sombre aux reflets violine.

 **NEZ**
Du fruit rouge, du cassis et des notes violettes.

 **BOUCHE**
Des arômes de fruits noirs. Des tanins fondus tous en rondeur.

 **ACCORDS METS & VIN**
Un tajine aux abricots confits et un crotin de chèvre.

 **A CONSOMMER**
De 0 à 3 ans. À servir entre 18° et 20°C

