

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 dans leur barrique pour une période de 9 mois.

FICHE TECHNIQUE



APPELLATION

IGP Méditerranée | Indication Géographique Protégée



CÉPAGES

100% Petit Verdot

%

DECRÉD'ALCOOL

12,5% Vol.



COULEUR

Belle robe violine, sombre et intense.



NEZ

Du lilas avec des notes mentholées.



BOUCHE

Des arômes de cassis et de réglisse. Une belle structure remplie de fraîcheur.



ACCORDS METS & VIN

Une gardiane de taureau, un coq au vin.



A CONSOMMER

De 0 à 5 ans. A servir entre 18° et 20°C

