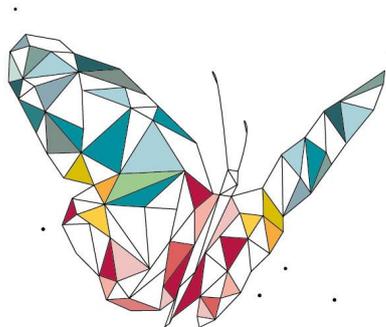


# Les de Dimanches LIGNANE



## Les Dimanches de Lignane,, AOC Côtes du Rhône, Rouge BIO\_2022-Château de Lignane AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

### LE MILLÉSIME

Une maturité exacerbée par la sécheresse et les épisodes caniculaires précoces et répétés garantissant un état sanitaire parfait avec juste quelques pluies fin août pour permettre à la vigne de reprendre son souffle et d'exprimer des arômes plus délicats.

### TERROIR

Terrasses anciennes à galets roulés, argile rouge, sables et graviers sablonneux. Ce terroir produit des vins chaleureux, légers et élégants.

### A LA VIGNE

Le respect avant tout, en BIO, léger travail du sol. Récolte manuelle.

### VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid pour fixer les arômes et la couleur. Une extraction dans la douceur pour respecter la finesse des tanins et préserver la fraîcheur du fruit. Un résultat gouleyant !

### CÉPAGES

Cinsault 40%, Syrah 40%, Grenache noir 20%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.0 % vol.  
Contient des sulfites.

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 50 hl  
Superficie du vignoble: 60 ha  
Rendement: 40 hL/ha  
Age moyen des vignes: 60 ans

### SERVICE

Frais en été c'est parfait !

### POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

### DÉGUSTATION

Un nez aromatique sur les fruits rouges frais, une attaque ronde. Fruits et tanins grenus dominant les débats, donnant un vin gouleyant à la fin de bouche suave et appétante.

### ACCORDS METS-VINS

Charcuterie, barbecue, cuisine italienne, cassoulet

