

Les de Dimanches LIGNANE



Château de Lignane, Les Dimanches de Lignane, Les Dimanches de Lignane, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2022

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 gouléant !

CÉPAGES

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

DONNÉES TECHNIQUES

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

SPÉCIFICATIONS

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

SERVICE

Frais en été c'est parfait !

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Une robe légère, fuchsia, un superbe nez fruité et réglissé.
Une bouche ronde et juteuse

ACCORDS GOURMANDS

Charcuterie, barbecue, cuisine italienne, cassoulet



Château de
LIGNANE

Château de Lignane - 2837 route de Sainte Cécile, 26790 Suze la Rousse
Tel. 0629020934 - siffrein@lignane.com
www.lignane.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



JRCP1F