

Château de LIGNANE



Château de Lignane - Côtes du Rhône Villages Suze La Rousse 2017 - BIO

AOC Côtes du Rhône Villages Suze la Rousse, Vallée du Rhône, France

Vendanges manuelles

Age moyen des vignes 60 ans - 27.50hl /ha - Production : 35hl

Date de commercialisation 2023-2024

Les vins produits sont axés sur la rondeur et l'élégance.

LE MILLÉSIME

Une maturité précoce et une petite récolte suite à un été très sec et chaud. Les températures supérieures aux normales et la pluviométrie exceptionnellement basse durant plusieurs mois ayant accéléré la maturité, la récolte aura été très précoce. Ainsi dans le Sud, les premières vendanges des rouges ont débuté à partir du 21 août, soit une avance de 15 jours par rapport à 2016. Le maintien des conditions climatiques chaudes et sèches a préservé un état sanitaire parfait. Les vins offrent des couleurs profondes cassis et violacées qui leur confèrent une palette de nuances aussi agréables à l'œil qu'au palais. 2017 devrait figurer parmi nos meilleurs millésimes.

SITUATION

L'appellation AOC CDR Villages Suze la Rousse se situe à la croisée des chemins entre la vallée du Rhône septentrionale et méridionale.

TERROIR

Terrasses anciennes de galets roulés, argile rouge, sables et graviers sablonneux.

A LA VIGNE

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

VINIFICATION

Égrappage total, macération pré-fermentaire à froid et macération post-fermentaire à chaud.

ELEVAGE

Élevage 18 mois en cuve inox.



2017

Château de
LIGNANE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SUZE LA ROUSSE



Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne tradition cétie				75 cl							
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids bttle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bttle (cm)	Diamètre bttle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	612	16	6	1350	8,1 Kg	826 Kg	29,6 cm	8,22 cm	L50 x I30 x h10	H184 x L120 x I80

Château de
LIGNANE

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



4FWVTF

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

Château de LIGNANE

Château de Lignane - Côtes du Rhône Villages Suze La Rousse 2017 - BIO

AOC Côtes du Rhône Villages Suze la Rousse, Vallée du Rhône, France

CÉPAGES

Grenache noir 65%, Carignan 30%, Mourvèdre 5%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14.50 % vol.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 27.50 hL
Superficie du vignoble: 60 ha
Rendement: 30 hL/ha
Age moyen des vignes: 60 ans
Elevage en cuve: 18 mois
Sucre résiduel: 2 g/l

SERVICE

Service vers 18 degrés. Carafage non requis.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Teinte brillante, fuchsia
Nez expressif & gourmand sur le chocolat noir et la cerise confite, le coulis de fraise et le piment
Bouche charnue et élégante, sur la sucrosité.

PRESSE & RÉCOMPENSES



92/100
GOLD

Concours International des Vins à Lyon



Or

Concours Bettane & Desseauve Prix plaisir 2023 Or

Type de bouteille				Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton				
bourgogne tradition cctie				75 cl							
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	612	16	6	1350	8,1 Kg	826 Kg	29,6 cm	8,22 cm	L50 x I30 x h10	H184 x L120 x I80

2/2

Château de
LIGNANE

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



4FWVTF

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