

2020 MAISON SINNAE LES TROIS ORATOIRES AOC CÔTES DU RHÔNE

FRANKRIG, CÔTES DU RHÔNE



Besnærende og rund

Dragende rubinrød farve. Den forførende duft er fyldt med modne, røde bær, som f.eks. jordbær og hindbær, samt krydderier. Vinen opleves utroligt rund i munden og med stor finesse.

Server Les Trois Oratoires til hvidt kød, fjerkræ med sommergrønt, grillet kød eller eksotiske og krydrede retter. Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Les Trois Oratoires er et blend af flere druer, Grenache Noir, Carignan, Cinsault, Syrah og Mourvedre. Andelen af de enkelte druer varierer hvert år. Vinmarken ligger i det sydøstlige Frankrig på den højre bred af Rhône-floden, hvor jorden hovedsageligt består af ler og kalksten. Druerne til Les Trois Oratoires er høstet fra forskellige marker beliggende på skråninger og sletter med rullesten. 60% af vinifikationen er traditionel, hvor mosten ligger på tank i 12 dage ved kontrolleret temperatur på ca. 26-28 C. Resten af vinen gennemgår termovinifikation også kendt som "thermo flash release".

Om Producenten

På Rhônes højre bred ligger Maison Sinnæ på et plateau over byerne Laudun og Chusclan. Her begyndte romerne at udbrede deres viden om vinstokke og vin for over 2000 år siden.

Som et ekko fra den dybe kærlighed, som kejser Cæsar følte for sin første hustru Cornelia Sinnæ, fortsætter Maison Sinnæ, generation efter generation, med at skrive historie med passion og ydmyghed.

Maison Sinnæ er et kooperativ af 200 vinbønder med over 2800 hektar vinmarker. Det er en fin historie om mænd og kvinder, som tror på samarbejde. 200 vinproducerende familier og omkring 50 ansatte, der producerer vin i fællesskab.

Vinene er lavet med fokus på bæredygtighed for at give arven videre til de kommende generationer. Maison Sinnæ var den første producent i Rhône Valley, som i 2017 fik tildelt prædikatet "eksemplarisk" i relation til CSR.

 **Guldmedalje**

Mâcon