



2007  
CUVÉE COMBE D'ENFER

**Farbe:** Leuchtendes, sattes Granatrot mit violetten Lichtreflexen.

**Bukett:** Kräftig und ausdrucksvoll. erinnert an rote und schwarze Früchte, mit einem würzigen Touch Thymian und Lorbeer.

**Gaumen:** Gehaltvoll und würzig. Rote und schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und Mandeln. Ein echter Terroirwein in dem sich die südliche Heide mit schlemmerischer Frucht widerspiegelt.

**Kulinarischer Einklang:** Gegrilltes, Wild, provenzalische Gerichte.

**Assemblage:** 40% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Counoise, 5% Cinsault, 5% Carignan.

**Analyse:** Alkohol 14.5%, pH 3.74, Gesamtsäure 3.19 g/l, Restzucker 1.0 g/l.

**Terroir:** Kiesige Hänge, sand- und tonhaltige Böden.

**Traubenernte:** Vom 5. bis 15. September. Handlese, doppeltes Sortieren im Weinberg und im Keller. 100% Entrappen.

**Ertrag:** 29 hl/ha.

**Kelterung:** Kurze Schalenmazeration, alkoholische Gärung mit einheimischen Hefen. Gärtemperatur unter 28°C. Täglich zwei- bis dreimaliges Umpumpen. 15 bis 18 Tage Standzeit an der Maische.

**Ausbau:** 12 Monate im Betontank.

Mit diesem Wein bietet Château Signac ein Cuvée mit schöner Ausprägung, welche auf eindrückliche Art die Quintessenz der Reblagen des Weingutes widerspiegelt.

Auszeichnungen:

Silbermedaille - Sélections Mondiales - Canada 2009  
88/89 points - Robert Parker 2009