



CHATEAU SIGNAC  
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN  
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN CONTRÔLÉE

2009  
CUVÉE COMBE D'ENFER



*Robe:* brillante, d'un rouge grenat profond avec des reflets violets.

*Nez:* intense et expressif, rappelle les fruits rouges et noirs, avec des notes épicées qui évoquent le thym et le laurier.

*Palais:* élégant et équilibré, épices, groseille, cassis, mûre, amandes; un vrai vin de terroir aux notes de garrigue avec un fruité gourmand.

*Accords gourmands:* grillades, gibier, cuisine provençale

*Assemblage:* 40% Carignan, 30% Mourvèdre, 20% Grenache, 5% Syrah, 5% Counoise.

*Analyse:* alcool 14.9%, pH 3.7, acidité totale 3.2 g/l, sucre résiduel 2.0 g/l.

*Terroir:* pentes graveleuses, sol argilo-sablonneux.

*Vendanges:* Récolte du 14 au 26 septembre. Récolte manuelle; double tri à la vigne et à la cave; égrappage 100%.

*Rendements:* 29 hl/ha.

*Vinification:* brève macération pelliculaire; fermentation alcoolique avec les levures indigènes; température de fermentation maintenue en dessous de 28°C; 2 à 3 remontages par jour; cuvaison de 15 à 18 jours.

*Elevage:* 12 mois en cuve béton.

Avec ce vin Château Signac signe une cuvée d'une belle typicité exprimant la quintessence des vignes du domaine.

MÉDAILLE D'OR SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA  
MÉDAILLE D'OR CONCOURS GÉNÉRAL PARIS 2011  
MÉDAILLE D'OR - GUIDE DES VINS 2012 GILBERT & GAILLARD  
88 POINTS ROBERT PARKER 2010

LA MAÎTRISE D'UN TERROIR D'EXCEPTION

[www.chateau-signac.com](http://www.chateau-signac.com)