



2006
CUVÉE COMBE D'ENFER

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

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

Palais: volumineux, épicés, amandes; belle trame tannique serrée; un vrai vin de terroir aux notes de garrigue avec un grand potentiel de garde.

Accords gourmands: grillades, gibier, cuisine provençale.

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

Analyse: alcool 14.0%, pH 3.72, acidité totale 3.21 g/l, sucre résiduel 1.5 g/l.

Terroir: pentes graveleuses, sol argilo-sablonneux.

Vendanges: du 12 au 28 septembre; récolte manuelle; double tri à la vigne et à la cave; égrappage 100%.

Rendements: 30 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: 24 mois en cuve béton.

Avec ce vin Château Signac signe une cuvée d'une belle typicité exprimant la quintessence des vignes du domaine. En faibles proportions, Counoise et Cinsault confèrent à ce vin une sève très personnelle et un fruit d'une gourmande sensualité.

Distinction:

87 points - Robert Parker 2009

LA MAÎTRISE D'UN TERROIR D'EXCEPTION

www.chateau-signac.com