



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

2007  
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:* volumineux, 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% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Counoise, 5% Cinsault, 5% Carignan

*Analyse:* alcool 14.5%, pH 3.74, acidité totale 3.19 g/l, sucre résiduel 1.0 g/l.

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

*Vendanges:* du 5 au 15 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.

*Distinctions:*

*Médaille d'Argent - Sélections Mondiales - Canada 2009  
88/89 points - Robert Parker 2009*

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

LA MAÎTRISE D'UN TERROIR D'EXCEPTION