



2008  
CUVÉE DONA CLARA

*Robe:* lumineuse, belle couleur rose saumon.

*Nez:* des arômes frais et fruités de poire et de groseille, avec une délicate note florale.

*Palais:* rond et souple, agréable fraîcheur; la bouche pleine rappelle la proximité de Tavel; un rosé de plaisir, bien structuré et parfaitement équilibré.

*Accords gourmands:* apéritif, poissons, grillades, mets épicés, cuisine orientale ou mets exotiques.

*Assemblage:* 60% Grenache,  
40% Syrah.

*Analyse:* alcool 13.5%, pH 3.51, acidité totale 4.05 g/l,  
sucre résiduel 1.9 g/l.

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

*Vendanges:* le 4 octobre; vendange manuelle, double tri  
à la vigne et à la cave. Egrappage 100%.

*Rendements:* 40 hl/ha.

*Vinification:* rosé de saignée, fermentation à basses températures (inférieures à 15°C); sans fermentation malolactique.

*Elevage:* 6 mois en cuve inox.

Un rosé de saignée dans la plus pure tradition des grands rosés de la Vallée du Rhône méridionale. Un vin de convivialité et de plaisirs partagés.

LA MAÎTRISE D'UN TERROIR D'EXCEPTION

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