



2010
CUVÉE DONA CLARA

Robe: lumineuse, belle couleur rose groseille.

Nez: des arômes frais et fruités de poire, de framboise et de groseille, avec une délicate note de poivre blanc.

Palais: La structure nous rappelle que Château Signac est voisin de Tavel; corsé, plein, sec, il séduit par sa fraîcheur en fin de bouche.

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

Assemblage: 60% Grenache, 18% Carignan, 12% Syrah, 10% Mourvèdre.

Analyse: alcool 13.5%, pH 3.6, acidité totale 3.6 g/l, sucre résiduel 1.5 g/l.

Terroir: pentes graveleuses, sol argilo-sablonneux.

Vendanges: du 13 au 24 septembre; vendange manuelle, double tri à la vigne et à la cave. Egrappage 100%.

Rendements: 35 hl/ha.

Vinification: Grenache et Carignan en pressée, Syrah et Mourvèdre issus de saignée, fermentation à basse température (15° C), sans fermentation malolactique.

Elevage: 4 mois en cuve.

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