



2005
LE SECRET

Robe: rouge rubis très dense et profond

Nez: très complexe, avec un beau vanillé de barriques neuves, légèrement toasté, cerise noire, pruneau, cassis, délicate note épicée de poivre blanc et de laurier.

Palais: puissant et charnu, avec une solide structure tannique, arômes de fruits des bois; milieux de bouche bien charpenté et une très longue finale; un vin de garde!

Accords gourmands: grillades, côte de boeuf, gibier à plume, plateau de fromages.

Assemblage: 50% Syrah, 38% Grenache, 12% Mourvèdre.

Analyse: alcool 13.7%, pH 3.60, acidité totale 3.30 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: 25 hl/ha.

Vinification: fermentation par levures indigènes, extraction par combinaison de pigeage et de remontage, température de fermentation maximum 30°C, longue cuvaison de 28 jours.

Elevage: Fermentation malolactique en barriques, suivie de 18 mois d'élevage, 50% de barriques neuves.

La recherche de l'excellence pour cette cuvée très confidentielle. Une symbiose parfaite de notes fruitées dues aux cépages, du caractère chaleureux et épicé du terroir et de la noblesse des tanins de vieilles vignes.

Distinction:

Meilleur vin de sa catégorie - IWSC - London 2009

LA MAÎTRISE D'UN TERROIR D'EXCEPTION

www.chateau-signac.com