



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



2006
LE SECRET

Robe: brillante, rouge rubis dense et profond.

Nez: très complexe, avec des arômes de torréfaction, légèrement toasté, cerise noire, pruneau, cassis, délicate note épicée de poivre blanc, de laurier et de garrigue.

Palais: puissant et charnu, avec une solide structure, tanins bien fondus; milieux de bouche bien charpenté et une très longue finale; un vin de garde!

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

Assemblage: 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre.

Analyse: alcool 14.6%, pH 3.760, acidité totale 3.14 g/l, sucre résiduel 1.9 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 20 à 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.

LA MAÎTRISE D'UN TERROIR D'EXCEPTION

www.chateau-signac.com