



CHATEAU SIGNAC

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN PROTÉGÉE

Des éloges pour les crus du domaine:



Les Fidèles de Bacchus
www.lesfidelesdebacchus.com

Château Signac Combe d'Enfer 2006

Côtes du Rhône Villages Chusclan AOC

Depuis 1989, ce domaine de 38 hectares est sous la gouverne de la famille Amezdroz qui y élabore avec brio des vins racés en tirant le maximum des vignes du domaine. Cette cuvée « Combe d'Enfer » par exemple, à la fois puissante et

élégante, dont la texture suave et sensuelle a de quoi nous faire damner, est élaborée à partir d'un assemblage de 6 cépages. Cet assemblage lui confère une profondeur remarquable pour un vin sous la barre des 20 \$. Le nez est très expressif, libérant des arômes évoquant les fruits rouges, la réglisse, le thym, le laurier, la violette et le poivre. Très agréable amplitude en bouche, des tanins souples et bien enrobés, et une acidité bien dosée qui vient équilibrer toute cette savoureuse matière fruitée. Un vin très bien fait qui nous transporte directement dans le sud de la France. De la gourmandise en bouteille, bravo!



Servir à 17 °C. Parfait avec le tajine d'agneau à la courgette, les gnocchis à la bolognaise, le lapin aux pruneaux, le ragoût de boeuf aux épices, le rôti de porc aux pruneaux.

LA MAÎTRISE D'UN TERROIR D'EXCEPTION

www.chateau-signac.com