



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



2005
LE SECRET

Farbe: Sehr dichtes und tiefes Rubinrot.

Bukett: Vielschichtig, mit angenehmen Vanillenoten von neuen Barriques, dezente Röstaromen, schwarze Kirschen, Pflaumen, schwarze Johannisbeeren. Angenehmer Pfeffer- und Lorbeertouch.

Gaumen: Kräftig und vollmundig. Mit wuchtig ausgebauter Gerbstoffstruktur. Aromen von Waldbeeren. In der Gaumenmitte schön breit. Nachhaltiger Abgang. Ein lagerfähiger Cru!

Kulinarischer Einklang: Gegrilltes, Rindsrückenstück, Federwild, Käseplatte.

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

Analyse: Alkohol 13.7%, pH 3.60, Gesamtsäure 3.30 g/l, Restzucker 1.5 g/l.

Terroir: Kiesige Hänge, sand- und tonhaltige Böden.

Traubenernte: Vom 12. bis 28. September. Handlese, doppeltes Sortieren im Weinberg und im Keller. 100% Entrappen.

Ertrag: 25 hl/ha.

Kelterung: Gärung mit einheimischen Hefen. Extraktion durch regelmässiges Um-pumpen und Stampfen. Kontrollierte Gärtemperatur unter 30°C. Lange Standzeit von 30 Tagen.

Ausbau: Säureabbau in Barriques. Anschliessend 18-monatiger Ausbau in 50% neuem Holz.

Ein in vertraulicher Menge produzierter Paraded cru.

Eine gelungene Symbiose zwischen fruchtigen Rebsortenaromen, würzigem und warmherzigem Charakter des Terroirs und Gerbstoffadel von alten Rebstöcken.

Auszeichnungen:

Bester Wein seiner Kategorie - IWSC - London 2009

www.chateau-signac.com

EIN EINZIGARTIGES TERROIR VOLL IM GRIFF