



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



2007  
LE SECRET

*Robe:* grenat foncé, très dense et profond.

*Nez:* particulièrement complexe, des senteurs de fruits noirs, avec des notes d'épices et de réglisse soulignées par des arômes de café et de pain grillé provenant des barriques neuves.

*Palais:* puissant et complexe, en harmonie avec le bouquet; bois présent mais bien fondu; laisse une impression de fraîcheur en finale.

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

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

*Analyse:* alcool 14.7%, pH 3.8, acidité totale 3.1 g/l, sucre résiduel 3.6 g/l.

*Terroir:* pentes graveleuses, sol argilo-sablonneux.

*Vendanges:* du 5 au 15 septembre; récolte manuelle; double tri à la vigne et à la cave; égrappage 100%.

*Rendements:* 22 hl/ha, 60 ans d'âge moyen des vignes.

*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 en barriques neuves, chêne de l'Allié haute futée, chauffe moyenne.

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.

MÉDAILLE D'OR SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA

LA MAÎTRISE D'UN TERROIR D'EXCEPTION

[www.chateau-signac.com](http://www.chateau-signac.com)