



2006 CUVÉE TERRA AMATA

Robe: brillante, d'un rouge grenat profond et intense.

Nez: complexe, pruneau, réglisse, mûre et cassis, finement épicé (poivre, girofle).

Palais: chaleureux, voluptueux, tanins soutenus et bien enrobés; on retrouve les arômes du bouquet; puissant et complexe; vin de garde.

Accords gourmands: viandes en sauce, côte de boeuf, agneau.

Assemblage: 55% Grenache et 45% Syrah.

Analyse: alcool 14.2%, pH 3.70, acidité totale 3.17 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 combinée des syrah avec les grenache, levures indigènes, température de fermentation maintenue en dessous de 28°C, extraction par remontage et pigeage, cuvaison de 20 à 25 jours.

Elevage: 20 mois, pour partie en cuve béton, en foudre de bois et en barriques de l'Allier de 2 à 4 vins.

Un grand vin qui aime se faire désirer. Avec de petits rendements sur les parcelles les plus anciennes du domaine, cette cuvée obtient sa concentration optimale après une longue cuvaison et un élevage personnalisé.

LA MAÎTRISE D'UN TERROIR D'EXCEPTION

www.chateau-signac.com