



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



2007
CUVÉE TERRA AMATA

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

Nez: complexe, très fruité (cassis, mûre) et finement épicé (poivre, girofle); beaucoup de fraîcheur.

Palais: voluptueux, tanins soyeux et bien enrobés; on retrouve les arômes du bouquet; puissant et complexe, avec une belle fraîcheur en finale.

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

Assemblage: 60% Grenache et 40% Syrah.

Analyse: alcool 14.7%, pH 3.84, acidité totale 3.17 g/l, sucre résiduel 2.8 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: 30 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: 15 mois, pour partie en cuve béton, en foudre de bois et en barriques de l'Allier de 2 à 4 vins.

90/92 points - Robert Parker 2009

Coup de coeur - Guide Hachette des Vins 2010

Médaille d'Or - Sélections Mondiales des Vins - Canada 2009

Grand Prix d'Excellence - Vinalies Nationales - Paris 2009

Médaille d'Or - Internat. Wein-Prämierung - Zürich 2009

Recommandé par Decanter World Wine Awards 2009

Meilleur vin de sa catégorie - IWSC London 2009

LA MAÎTRISE D'UN TERROIR D'EXCEPTION

www.chateau-signac.com