



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



2007
CUVÉE TERRA AMATA

Farbe: Leuchtendes, tiefes und sattes Granatrot.

Bukett: Vielschichtig, mit viel Frucht (schwarze Johannisbeeren, Brombeeren). Dezent Würze (Pfeffer, Gewürznelken). Angenehme Frische.

Gaumen: Genüsslich, samtige und gut eingebundene Gerbstoffe. Die Aromen des Buketts sind auch im Gaumen zu finden. Gehaltvoll und komplex, mit angenehm frischem Abgang.

Kulinarischer Einklang: Fleisch an Sauce, Rindsrippenstück, Lammfleisch.

Assemblage: 60% Grenache, 40% Syrah.

Analyse: Alkohol 14.7%, pH 3.84, Gesamtsäure 3.17 g/l, Restzucker 2.8 g/l.

Terroir: Kiesige Hänge, sand- und tonhaltige Böden.

Traubenernte: Vom 5. bis 15. September. Handlese, doppeltes Sortieren im Weinberg und im Keller. 100% Entrappen.

Ertrag: 30 hl/ha.

Kelterung: Gemeinsames Vergären von Grenache und Syrah. Einheimische Hefen. Kontrollierte Gärtemperatur unter 28°C. Extraktion durch regelmässiges Umpumpen. 20 bis 25 Tage Standzeit an der Maische.

Ausbau: 15 Monate im Betontank, Eichenbottich und 2 bis 4-jährige Barriques aus der Allier.

90/92 Punkte - Robert Parker 2009

Coup de coeur - Guide Hachette des Vins 2010

Goldmedaille - Sélections Mondiales des Vins - Canada 2009

Grand Prix d'Excellence - Vinalies Nationales - Paris 2009

Goldmedaille - Internat. Wein-Prämierung - Zürich 2009

Empfohlen durch Decanter World Wine Awards 2009

Bester Wein der Kategorie - IWSC London 2009

www.chateau-signac.com

EIN EINZIGARTIGES TERROIR VOLL IM GRIFF