



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



2009
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 fraîcheur souple en finale.

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

Assemblage: 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan

Analyse: alcool 15.4%, pH 3.7, acidité totale 3.5 g/l, sucre résiduel 4.0 g/l.

Terroir: pentes graveleuses, sol argilo-sablonneux.

Vendanges: du 14 au 26 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.

Élevage: 15 mois, pour partie en cuve béton, en foudre de bois et en barriques de l'Allier de 2 à 4 vins.

Un grand vin pour le plaisir de tous les sens. Avec de petits rendements sur les plus anciennes parcelles de Grenache, de Syrah et de Carignan du domaine, cette cuvée obtient sa concentration optimale après une longue cuvaison et un élevage personnalisé.

92 POINTS ROBERT PARKER 2010
MÉDAILLE D'OR CONCOURS DES VINS ORANGE 2011
MÉDAILLE D'OR - GUIDE DES VINS 2012 GILBERT & GAILLARD

LA MAÎTRISE D'UN TERROIR D'EXCEPTION

www.chateau-signac.com