



SIGNARGUES ROUGE CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



CEPAGE

50% Grenache, 50% Syrah

SOL

Argilo-Calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.
Sélection parcellaire, vinification thermo-régulée en cuve béton.
Elevage 12 à 18 mois avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rouge cerise aux jolis reflets grenat.
- Nez : Ouvert sur des notes à la fois balsamiques, fruitées et épicées. Les fruits noirs, la cerise mûre et juteuse appellent à la gourmandise.
- Bouche : Vin noir, poivré, structuré et charpenté aux senteurs fruitées. Les vins de Grenache Noir ont une grande ampleur en bouche. Puissance et générosité sont les deux caractéristiques de ce cépage, qui offre un profil tannique rond et fondu.

A conserver de 7 à 10 ans.

A déguster avec une belle pièce de boeuf en croûte de sel, un civet, ou une viande tendre doucement mijotée ou des grignons.



GRAPE VARIETY

50% Grenache, 50% Syrah

SOIL

Clay Limestone soil.

VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvest.
100% destemmed, vinification is done in temperature controlled stainless still tanks.
The wine is aged from 12 to 18 months prior to bottling.

TASTING

- Colour : Deep color with purple tints.
- Nose : Intense nose of black fruit and spicy flavors in mouth. A full bodied wine with smooth and long ending.
- Mouth : Black, peppery, structured and full-bodied wine with fruity scents. Grenache Noir wines are ample in mouth. They are powerful and generous with a round and melted tannic profile. To keep from 7 to 10 years. Good with lamb, grilled red meats and cheese.