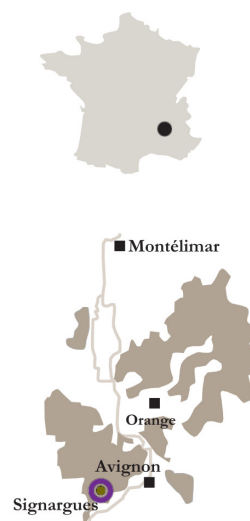


PIERREHENRIMOREL



SIGNARGUES

CÉPAGES : Dominante de Grenache, avec de la Syrah.

GRAPE VARIETIES: Mainly Grenache, and Syrah.

SOL : Sol argilo-calcaire du Villafranchien qui se décline principalement en terrasses de galets roulés et, en plus faible proportion, de lauzes.

SOIL: This is a clay and limestone soil from the Villafranchian Period. The vines are situated in terraces of round pebbles and in smaller proportion, of lauze rocks made of limestone.

VENDANGES : Les vendanges peuvent durer 3 semaines du fait de la diversité des sols et des cépages.

HARVESTING: Harvests can last 3 weeks because of the diversity of soils and grape varieties.

VINIFICATION : La vinification est traditionnelle en cuves béton. La macération est particulièrement longue (de 3 à 4 semaines) avec remontage quotidien.

VINIFICATION: The vinification is carried out in the traditional way in concrete vats. Vat times are particularly long (from 3 to 4 weeks) with daily pumping-over.

ÉLEVAGE : Le vin est élevé exclusivement en cuves béton. La mise en bouteille a lieu après une année d'élevage.

MATURING: Wine is exclusively aged in concrete vats. Bottling is performed after a one-year ageing.

DÉGUSTATION :

TASTING:

Robe : grenat très foncé presque noir.

Colour: Very deep garnet-red colour almost black.

Nez : structuré sur le fruit noir très mûr.

Nose: the nose is full with aromas of very ripe black fruit.

Bouche : La bouche est gourmande et réglissée avec une finale sur les épices.

Palate: it is gourmand with liquorice aromas and a spicy finish.

