

DOMAINE COURT DE CENSES

Côtes du Rhône Village Signargues - Bio

Cépages : Syrah, Grenache noir, Carignan.

Terroir : Argilo-calcaire et roches blanches.

Moyenne d'âge des vignes : 27 ans.

Rendement : 35 hl/ha.

Travail de la vigne : Biologique

Vinification : Éraflage en totalité. 5 semaines de macération pelliculaire suivies de 3 semaines de fermentation avec contrôle des températures entre 20 et 28° C.

Élevage : 1 an en cuve avant la mise en bouteille.

Dégustation : Robe pourpre d'un rouge profond, au nez de délicats parfums de fruits mûrs s'entremêlent à des notes d'épices douces et de réglisse. En bouche, sa structure repose sur des tanins tendres avec une finale qui révèle une longueur sur le fruit.

Accords : Crème de chou-fleur à la noisette, œufs pochés meurette, risotto aux champignons et parmesan, filet de bœuf sauce champignon et estragon.

