

DOMAINE DU FOURNIER

Côtes du Rhône Village Signargues

Cépages : Syrah, Grenache.

Terroir : Argilo-calcaire et terrasses villafranchiennes de galets roulés.

Moyenne d'âge des vignes : 26 ans.

Rendement : 39 hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Éraflage en totalité des raisins. 4 semaines de macération pelliculaire suivies d'une fermentation rapide de 3 semaines, avec contrôle des températures entre 20 et 28° C.

Élevage : Vieilli en cuve béton pendant au moins 12 mois, puis 12 mois supplémentaires en bouteille.

Dégustation : Couleur rubis profond, au nez, le parfum de fruits noirs est rafraîchi par des notes de cassis et de violette. Rond et ample en bouche, long en bouche avec une minéralité très agréable en finale. Grand potentiel de garde.

Accords : Civet de chevreuil, bavette à l'échalote, bœuf bourguignon, tournedos aux morilles.

Récompenses : 91 points Decanter pour le millésime 2016. 93 points Decanter pour le millésime 2020. 93 points Wine Enthusiast pour le millésime 2022.

