

VIEILLES VIGNES

Côtes du Rhône Village Signargues

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan.

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

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans.

Rendement : 39 hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Éraflage en totalité. 5 semaines de macération pelliculaire. Fermentation rapide de 3 semaines avec un contrôle de température entre 20 et 28° C.

Elevage : 20% du vin est élevé en barriques.

Dégustation : Belle robe Rubis intense. Un nez expressif aux notes de cassis avec une touche de violette. Ce vin a beaucoup de maturité et est très concentré. En bouche, nous percevons des notes réglissées et une finalité épicée de garrigue.

Accords : Poularde farcie, gigot à la provençale, tripes à la provençale, Saint-Marcellin.

