



CEPAGES : 40 % Grenache, 40 % Syrah, 20 % Carignan

TERROIR : argilo - calcaire, terrasses villafranchiennes de galets roulés.

MOYENNE D'ÂGE des vignes : 42 ans

RENDEMENT : 39hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVEE : L'appellation Signargues a été reconnue par l'INAO 2005, nous avons voulu un Signargues marqué par le terroir. Cette cuvée a vu défiler les années mais n'a pas pris une ride.

PALISSAGE sur 1 fil pour les Grenaches et Carignans, 2 fils pour les Syrahs.

RECOLTE DES RAISINS : ramassage en machine

ERAFLAGE en totalité sur les Grenaches, Syrahs et Carignans

DUREE DE CUIVISON : 5 semaines avec macération pelliculaire.

DUREE DE FERMENTATION rapide de 3 semaines à une température contrôlée entre 20-28°.

ELEVAGE de 20% en barrique de chênes français

MISE EN BOUTEILLE à la propriété

DEGUSTATION : 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 réglissée et une finale épicée de garrigue.

GARDE : 4 à 7 ans

CONDITIONNEMENT : 750 ml et 1500 ml

SERVICE : 15° - 16°

ACCORDS METS & VINS : poularde farcie, gigot à la provençale, tripes à la provençale, saint marcelin