



SIGNARGUES

CÉPAGES

Dominante de Grenache, avec de la Syrah.

SOL

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

RÉCOLTE

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

VINIFICATION

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

ELEVAGE

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

DÉGUSTATION

Robe : grenat très foncé presque noir.
Nez : structuré sur le fruit noir très mûr.
Bouche : La bouche est gourmande et réglissée avec une finale sur les épices.

GRAPE VARIETIES

Mainly Grenache, and Syrah.

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.

HARVEST

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

WINEMAKING

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.

AGEING

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

TASTING

Colour: Very deep garnet-red colour almost black.
Nose: the nose is full with aromas of very ripe black fruit.
Palate: it is gourmand with liquorice aromas and a spicy finish.

