SIGNUM
2018

CÉPAGE & DEGRÉ - Syrah 70% - Grenache Noir 30% - 14,5% Vol.

APPELLATION - AOP Côtes du Roussillon Rouge

MILLÉSIME & RÉCOMPENSES - 2018 - Concours International de Lyon OR
Concours Vigneron indépendant Argent - Jancis Robinson (16/20)

RENDEMENT & SOL - 25 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

LABEL - Label Bio - AB Ecocert

VINIFICATION - Vinification intégrale en barrique. Après une sélection rigoureuse, la vendange est égrappée, mise en tonneaux de 500L puis légèrement foulée. Pigeage manuel en tonneaux pendant 20 jours, macération pendant 30 jours. Enfin nous procédons à un pressurage manuel lent à l'aide d'un petit pressoir à vis. Suivi par un élevage de 15 mois en barrique. Cette cuvée d'exception fait l'éloge de la lenteur.

OEIL - Robe pourpre intense.

NEZ - Très élégant, confiture de cassis réhaussée par une pointe de coco sur une note finale de réglisse et de violette.

BOUCHE - Attaque en bouche puissante. Un élixir raffiné qui s'exprime par une réglisse douce, de la vanille sur un joli boisé très subtil.

ACCORD METS & VINS - « Signum » est un vin d'exception qui se déguste lors de belles occasions, autour d'un gibier ou d'un rôti d'agneau. Sa fraîcheur se marie bien avec des plats un peu relevés ou un beau plateau de fromages.
T° de service 14-15 °C. À carafer. Excellent Potentiel de garde, jusqu'à 10 ans.