SIGNARGUES

Fiche Vin

DOMAINE LA QUINE

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée Croix Saint Marc

Rouge 2017

CÉPAGES

Grenache noir : 50%, Mourvèdre : 30%, Syrah : 20%

EN BREF

Elle est conduite en agriculture raisonnée depuis sa création en 2000, pour préserver au mieux le bénéfice de la nature . On y retrouve différents cépages comme du Grenache, Mourvèdre, Syrah, sur différents sols ce qui permet une vinification variée et à la fois typique des Côtes du Rhône.

TERROIR

Le Vignoble : Il est composé principalement de terrasses de galets roulés sur des sables ou des marnes du Pliocène, rougis par l'oxyde de fer sur une surface de production de 20 Hectares.
Culture raisonnée.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques. Egrappage total, 1 à 2 remontages /jour et 1 à 2 délestages pendant la FA.
Fermentation en cuve inox,
Fermentation en cuve inox thermo-régulée,
Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy.

ELEVAGE

Elevage en cuve inox, Elevage en cuve inox thermo-régulée,
Elevage en cuve en ciment avec résine époxy.

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 14
Labels agricoles : Agriculture Raisonnée

CONTACT

Domaine La quine
3 chemin du Pesquier
30650 SAZE
Tél. 06 64 28 88 01

domainelaquine@gmail.com