

DOMAINE LES GENESTAS

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée Domaine Les Genestas Rouge



Michel TREBILLON, propriétaire du Domaine est de nature très anxieuse. La sélection des parcelles pour sa cuvée lui a sûrement fait passer de nombreuses nuits blanches. Le résultat respire pourtant la plénitude... La transition est assurée puisque ses fils Jean-Philippe et Thierry sont aujourd'hui impliqués à 100% dans l'exploitation familiale.

■ A LA VIGNE

Le nom de cette cuvée fait référence à un des lieux-dits de l'aire Côtes du Rhône Villages où se mêlent à profusion genêts et vignes. Ce terroir, situé juste sous le village d'Estézargues, est un coteau exposé Sud-Ouest, remaniement d'argiles et de galets roulés. L'assemblage de cette cuvée lui donne un accent très méridional : Grenache, Syrah, Mourvèdre et... une touche de Cunoise, cépage endémique du sud de la vallée du Rhône qui lui confère des notes épicées singulières.

■ ASSEMBLAGE

Grenache 50%, Syrah 30% et Mourvèdre 20%.

■ VINIFICATION

La vinification suit le déroulement classique des vinifications en rouge à la Cave d'Estézargues. Les raisins sont vendangés à pleine maturité. Des cuvaisons de 3 semaines environ permettront une extraction qualitative des éléments nobles de cette matière riche et puissante.

■ DÉGUSTATION

L'exposition idéale conduit toujours à une vendange de grande maturité offrant à cette cuvée sa rondeur et son côté chaleureux et croquant. La typicité du Mourvèdre imprime souvent un style particulier où fruits noirs, épices et aromates s'accordent avec tact. L'assemblage très varié explique la grande régularité de ce vin et lui offre harmonie et équilibre. Les tanins mûrs participent à ces sensations pleines et douces.

A servir plutôt frais (16°C).

Garde : 3 ans environ.

Vin non filtré.

