



Fiche Vin

DOMAINE DE LA ROUETTE

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée **Élégance** Rouge

■ **ÉLABORATION**

Vendanges mécaniques.
Egrappage total.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Utilisation de levures indigènes.
Fermentation malolactique.
Elevage en demi-muid de deux vins.
Elevage en cuve inox.
Elevage partiel en fut de chêne..

■ **DÉGUSTATION**

Œil : Couleur rouge, soutenue, reflets brique.
Nez : Expressif, riche, arômes de cassis, généreux arômes d'épices, légers arômes de chêne.
Bouche : Élégante, riche, onctueuse, intenses notes de fruits noirs, généreuses notes d'épices, subtiles notes de bois, tanins élégants, tanins ronds, longs, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

■ **SERVICE**

Température de service : Entre 15° et 18°.
Garde : 4 à 6 ANS.

■ **ACCORDS METS ET VINS**

Filet de bœuf, viandes en sauce, fromages.

■ **CONTACT**

2 rue sous le Barri
30650 ROCHEFORT DU GARD
Tél. 06 99 88 25 33 / 06 23 13 39 42

infodomainedelarouette@orange.fr
www.domainedelarouette.fr

