



## Fiche Vin

# DOMAINE DE LA ROUETTE

## SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

### Cuvée Éléance 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** : Éléante, 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](mailto:infodomainedelarouette@orange.fr)  
[www.domainedelarouette.fr](http://www.domainedelarouette.fr)

