



Fiche Vin

DOMAINE DE LA ROUETTE

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée Héritage Rouge

■ ÉLABORATION

Vendanges mécaniques.
Égrappage total.
Fermentation thermo-régulée.
Utilisation de levures indigènes.
Vinification classique.
Élevage en barrique de deux vins.
Élevage en barriques françaises.

■ DÉGUSTATION

Œil : Couleur rouge, dense, reflets violines.
Nez : Boisé, complexe, arômes de framboise, légers arômes de réglisse, généreux arômes de bois.
Bouche : Aromatique, concentrée, soyeuse, notes de fruits noirs, généreuses notes de bois, tanins élégants, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

■ SERVICE

Température de service : Entre 15° et 17°.
Garde : 6 à 8 ANS.

■ ACCORDS METS ET VINS

Côte de bœuf, Viandes rouges en sauce, Gibiers, Bœuf bourguignon, Daube de taureau.

■ DISTINCTIONS

Guide Hachette 2019 1 étoile.
Médaille d'or concours des vins Avignon 2019.

■ 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

