

Fiche Vin
DOMAINE D'ANDÉZON

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée Domaine d'Andézon
 Rouge 2017



De la Syrah, encore de la Syrah, et toujours de la Syrah... ! On peut reprendre le slogan de La Granacha et le conjuguer avec la Syrah pour cette cuvée, où le Domaine d'Andézon prouve, encore une fois, son attachement viscéral à ce cépage. Depuis 2005, elle est aussi une cuvée emblématique de la nouvelle Appellation Côtes du Rhône Villages Signargues.

■ **A LA VIGNE**

A la sélection des plus jolies parcelles de Syrah du Domaine situées dans l'aire d'Appellation Côtes du Rhône Villages se sont ajoutées depuis le milieu des années 2000 des vieilles parcelles de Mourvèdre. Les galets roulés de ce terroir apportent rusticité et générosité.

■ **AU CHAI**

Assemblage : Syrah : 80% et Mourvèdre : 20%.

Vinification : Elle vise à valoriser les hautes potentialités de ces raisins : macérations longues (4 semaines), extractions au moyen d'un remontage par jour accompagné de quelques légers piégeages. L'entonnage sera très précoce, à l'écoulage si possible afin de permettre le déroulement de la fermentation malolactique dans les fûts. L'élevage est alors de l'ordre de 12 mois en fûts de plusieurs vins.

■ **DÉGUSTATION**

Notes de dégustation : L'élevage a permis d'adoucir cette matière un peu sauvage dans sa prime jeunesse. L'assouplissement de la structure est très net, ce qui permet d'accéder in fine à une qualité tannique remarquable. Dominé en jeunesse par des arômes de grillé (café, moka) à l'ouverture, il évolue ensuite sur des notes de fruits mûrs. En bouche, l'élevage encore présent laisse par la suite se développer des goûts épicés de poivre et de réglisse. Un vieillissement en bouteilles est recommandé afin que le vin et le bois achèvent leurs interactions pour offrir harmonie et plénitude.

Servir légèrement frais : 16-18°C.

Garde 3 à 5 ans.

Vin non filtré.

