SIGNARGUES

Fiche Vin

DOMAINE LES GENESTAS

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée Domaine Les Genestas

Rouge 2018

Michel TREBILLON, propriétaire du Domaine est de nature très anxieuse. La sélection des parcelles pour sa cuvée « Les Genestas » lui a sûrement fait passer de nombreuses nuits blanches. Le résultat respire pourtant la plénitude...

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 et Mourvèdre. Parfois, un peu de Carignan participe à sa constitution.

AU CHAI

Assemblage : Grenache 50%, Syrah 30% et Mourvèdre 20%.
Vinification : La vinification ne fait pas l'objet de spécificités : elle 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

Notes de 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 plénitude. 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.
Accord : Tout de suite sur vos repas d'été ou après une garde de 2 ans. Il sera alors un compagnon idéal des viandes comme le veau et l'agneau.

A servir plutôt frais (16°C).
Garde : 3 ans environ.
Vin non filtré.

SIGNARGUES

Syndicat des Vignerons de Signargues
2 Avenue des Miougranier • 30390 DOMAZAN
WWW.SIGNARGUES.COM