

## DOMAINE GRÈS SAINT VINCENT

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

### Cuvée Domaine Grès Saint Vincent Rouge 2016



Après le départ à la retraite de Claude puis de Maria, Patrick VINCENT, leur fils, a repris les rênes de l'exploitation familiale. Possédant de nombreuses vieilles parcelles très qualitatives dans les sols de terrasses, ils ont tout naturellement choisi d'élaborer leur cuvée de domaine en Côtes du Rhône Villages, devenu Signargues entretemps.

#### ■ A LA VIGNE

C'est sans doute une des cuvées les plus assemblées de la cave. La trame est, année après année, assurée par le Grenache, les vieilles parcelles donnant là tout leur potentiel. Syrah, Cinsault, Mourvèdre et Carignan sont aussi utilisés et apportent leurs singularités. Les vignes du domaine sont localisées sur le plateau, ancienne terrasse fluviatile Villafranchienne : galets roulés et argiles y sont associés et confèrent à ces sols un potentiel qualitatif remarquable.

#### ■ AU CHAI

**Assemblage :** Grenache 60%, Syrah 25%, Mourvèdre 10% et Carignan 5%.

**Vinification :** Afin de respecter au mieux les caractéristiques spécifiques des raisins de chaque Domaine, la vinification sera toujours douce et respectueuse. Trois semaines de macération seront ici nécessaires pour la diffusion progressive des composés nobles situés dans les parties solides. La mise estivale sera sans collage ni filtration.

#### ■ DÉGUSTATION

**Notes de dégustation :** Le Domaine Grès Saint Vincent s'exprime désormais pleinement et a trouvé sa propre identité. Douceur et élégance sont les dénominatifs les plus appropriés pour le définir. A la fraîcheur initiale des petits fruits rouges (groseille, cerise) s'ajoute au vieillissement des notes d'épices douces (cannelle et réglisse). Les tanins sont toujours d'une grande suavité et leur soyeux assure une trame tout en délicatesse.

**A servir plutôt frais (16°C).**

**A apprécier dans les deux ans sur le fruit de la jeunesse.**

**Vin non filtré.**

