

## DOMAINE DE PÉRILLIÈRE

### SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

#### Cuvée Domaine de Périllière Rouge 2017



Le Domaine de Périllière fait partie des cuvées « historiques » de la cave d'Estézargues (au même titre qu'Andézon et Pierredon). Frédéric VINCENT, désormais à la tête du domaine familial, reste fidèle à l'identité des vins du Domaine. Le Domaine de Périllière en Côtes du Rhône Villages Signargues rappelle l'identité très Syrah des premières cuvées élaborées par la cave.

#### ■ A LA VIGNE

Partisan de la conduite raisonnée, Frédéric VINCENT cherche à exprimer entièrement le potentiel de son terroir. Pour cela, il utilise essentiellement des vieilles vignes de Syrah et de Grenache pour constituer sa cuvée. Les sols exploités sont classiques de notre terroir des Côtes du Rhône Villages, composés de galets roulés et d'argiles. Du fait de rendements très mesurés et d'une exposition optimale, ses vignes présentent très régulièrement une précocité extrême : c'est souvent la première cuvée de Domaine de la cave à être vendangée.

#### ■ AU CHAI

**Assemblage :** Syrah : 80% et Grenache : 20%.

**Vinification :** la maturité et la richesse étant toujours au rendez-vous de cette vendange, la vinification reste en conséquence très mesurée et vise la diffusion des composés nobles (anthocyanes, arômes, tannins) plutôt qu'à leur extraction. La cuvaison est toujours longue (3 à 4 semaines) et la température assez fraîche (environ 20-22°C).

#### ■ DÉGUSTATION

**Notes de dégustation :** ce terroir puissant et aride donne un vin riche et velouté aux tannins nombreux. La garde se chargera d'assouplir cette structure parfois austère en jeunesse. Les tannins, en se fondant, apporteront douceur, suavité et opulence. Les notes de fruits noirs et de tapenade, les sensations minérales (goudron, encre) et les nuances empyreumatiques contribuent à la complexité et à la persistance de ce vin. Les millésimes récents confirment et installent dans la durée le Domaine de Périllière comme une des cuvées les plus riches de la cave.

**Accords :** Il accompagnera parfaitement tous les plats en sauce.

**Servir frais :** 15-17°C.

**Garde :** de l'ordre de 4 ans.

**Vin non filtré.**

