

DOMAINE DE PIERREDON

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée Domaine de Pierredon Rouge



En complément des désormais célèbres cuvées élaborées en Côtes du Rhône Blanc et Rouge, le Domaine de Pierredon vous propose cette cuvée Côtes du Rhône Villages dont la naissance (millésime 2004) aura coïncidé avec le changement d'étiquette de l'ensemble de cette gamme Pierredon.

■ A LA VIGNE

Le terroir de prédilection de cette cuvée est notre terrasse Villafranchienne, ancien lit du Rhône constitué de galets roulés et d'argile rouge décarbonatée. Historiquement dénommée « Plateau de Signargues », son nom a été retenu lors de notre accession en Côtes du Rhône Villages Communal. La constitution de cette cuvée s'articule autour du binôme Grenache-Mourvèdre, souvent accompagné de Carignan. L'implantation ancienne de ces cépages traditionnels dans ce terroir permet de disposer aujourd'hui de vieilles vignes en gobelet très qualitatives.

■ AU CHAI

Assemblage : Grenache : 50% et Mourvèdre : 50%..

Vinification : elle suit un cheminement somme toute très classique. Les raisins sont récoltés à pleine maturité phénolique et aromatique et macèrent conjointement. Les extractions font intervenir remontages, délestages et parfois pigeages durant les 3-4 semaines de macération. Un élevage en cuve précède une mise automnale sans collage, ni filtration.

■ DÉGUSTATION

Notes de dégustation : cette cuvée est souvent (presque toujours) une des dernières récoltées à la cave, du fait de la situation géographique des vignes la constituant. Les parcelles de Grenache mènent à la colline du Mour de La Coudette, terroir le plus tardif de notre région. Cette spécificité se retrouve dans l'expression de cette cuvée par une extrême richesse et une intense complexité, l'apport du Mourvèdre n'y étant pas non plus étranger. La palette aromatique livre des notes de fruits noirs et d'épices (régliasse). Les sensations mêlent puissance, richesse et opulence. Même si la douceur est au rendez-vous dès la prime jeunesse, une garde affinera la structure.

Accords : Ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges grillées.

Servir légèrement frais : 16°C.

A apprécier après une garde de quelques années.

Vin non filtré.

