

Fiche Vin

DOMAINE DE SARRELON

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée Domaine de Sarrelon Rouge



Le Domaine de Sarrelon n'est pas un illustre inconnu puisqu'il fut le producteur exclusif de... La Granacha en 2000, année de naissance de cette cuvée emblématique de notre cave... ! Depuis, il est resté tapi dans l'ombre en attendant sereinement que sonne l'heure de sa renaissance. Entretemps, David REBEYROL aura fait partie des premiers vignerons de la cave à quitter l'agriculture raisonnée au profit de l'agriculture biologique.

■ A LA VIGNE

David REBEYROL conduit son exploitation d'une main de maître. Chaque parcelle fait l'objet d'un travail rigoureux et soigné leur conférant dès la jeunesse un haut niveau qualitatif. Vigueur modérée, charge régulée, végétation érigée : tout contribue à une qualité de vendange optimale. Cette cuvée met en particulier en évidence le potentiel très élevé du quartier de Costebelle, pointe ultime de la terrasse Villafranchienne dans sa partie Ouest. Les Grenache s'y complaisent à merveille. Ils seront ainsi les dépositaires de l'identité de cette cuvée.

■ AU CHAI

Assemblage : Grenache : 80% et Carignan : 20%.

Vinification : du très classique. Vu la qualité de la vendange, il n'y a rien à inventer. La cuvaïson sera longue afin de privilégier des extractions douces et répétées. Ensuite le vin est élevé environ un an en cuve tout en respectant le fil conducteur de la cave : un minimum d'interventions.

■ DÉGUSTATION

Notes de dégustation : complexité et suavité, tels sont les deux premiers qualitatifs qui viennent immédiatement à la pensée. Au nez, le fruit explose. Les arômes de fruits noirs délivrés par le Grenache récolté à pleine maturité trouvent un complément idéal dans les notes épicées proposées par le Carignan. Richesse, finesse et élégance définissent le mieux l'équilibre de ce vin aux tanins fins quoiqu'encore présents en jeunesse. Ce vin possède intensément un fruité surprenant, une fraîcheur plaisante et une indéniable rondeur en bouche pour un plaisir total.

Accords : parfait avec des viandes grillées ou une daube.

Température de dégustation : 15-18°C.

A boire dans les 3-4 ans.

Vin non filtré.

