

DOMAINE DES AMARINIERS

SIGNARGUES

Côtes du Rhône village Signargues AOP

Cuvée Domaine Marie Blanche Rouge



■ LE VIGNOBLE

Zone de production : Hameau de Signargues proche de Domazan.

Age des vignes : 25 ans. **Superficie du Vignoble :** 4 hectares.

Rendement maximum : 42 hl/ha.

■ CÉPAGES

Grenache noir (60%, potentiel aromatique et souplesse) - Syrah (40%, fruit - richesse et structure).

■ VINIFICATION

Vendange éraflée. Cuvaision de 3 semaines environ. Plusieurs remontages d'homogénéisation sont effectués après encuvage et tout au long de la fermentation alcoolique sur marc. Un suivi des températures permet de réfrigérer en début de fermentation si nécessaire et d'obtenir une montée douce et progressive de la température durant la fermentation.

■ CARACTÈRES GUSTATIFS

Œil : robe brillante, vive, grenat.

Nez : puissant, arômes d'épices et de fruits rouges.

Bouche : attaque souple structurée et fondue, bonne longueur, vin agréable à boire dès maintenant.

■ CONSEILS DE DÉGUSTATION

Température idéale de service : 16°C-18°C.

Aptitude au vieillissement : 6 ans environ.

Convient parfaitement avec des plats en sauce, des viandes blanches ou rouges, des gratins, Des Pâtes au Pistou et des fromages au lait cru ou à pâte pressée cuite.

■ DISTINCTIONS ET COMMENTAIRES

MÉDAILLE D'OR CONCOURS AGRICOLE D'ORANGE

Un Côtes-du-Rhône Villages signé « Les vigneronns de Tavel » d'un excellent rapport qualité prix.

■ PRÉSENTATION

Bouteille 75 cl Bourguignonne lourde couleur « feuille morte ».

■ CONTACT

Les Vignerons de Tavel
Route de la Commanderie

30126 TAVEL

Tél. +33 (0)4 66 50 03 57

contact@cavedetavel.com

www.cavedetavel.com

