

Clos d'Alzan

Michel Collomb à Domazan



SIGNARGUES (CDRV) 2016

Appellation : AOP Côtes-du-Rhône Villages

Vignoble : Rhône

Terroir : Signargues, vignoble unique, sols sablonneux, jouxtant Châteauneuf-du-Pape

Viticulture : raisonnée

Millésime : 2016

Cépages: Syrah (60%), Grenache (30%), Mourvèdre (10%)

Les Romains ont amené la culture de la vigne dans la vallée du Rhône il y a plus de 2 siècles. En remontant le fleuve ils ont découvert, de chaque côté du fleuve des terroirs très divers sous un climat très propice... le fleuve lui-même a sculpté les coteaux et les plaines, charriant depuis les Alpes limons et galets roulés. L'homme depuis a cultivé les cépages les mieux adaptés pour élaborer de belles cuvées de ces Côtes-du-Rhône telle cette cuvée issue des terroirs de Signargues, une belle base de Grenaches friands et juteux assemblée de Syrah, Cinsault et Mourvèdre tous pleins de charmes, de fruits et d'épices douces : bienvenue sur la rive droite !

Subtil, fruité et élégant, cet assemblage richement concentré offre des saveurs de cerises mûres avec une note de poivre noir nuancée par une touche de terre et d'épices. Le palais est riche et vif, avec une belle acidité et des tannins veloutés. Même s'il peut être dégusté maintenant, ce vin mérite d'être gardé quelques années.

Vinification traditionnelle en cuves béton, fermentation à basse température (en dessous de 20°C / 68°F). Macération longue en cuves pendant 2 à 4 semaines.

La Syrah et le Grenache est un assemblage qui appelle des plats de viande rouge : depuis le bœuf, l'agneau ou le thon, jusqu'au gibier, oie et même des pièces de porc. Il accompagne aussi parfaitement un barbecue.

T° de service: ±16°C / ±61°F.

NOS VINS DU SUD

467, Avenue de la Gare
34480 Magalas, France.

www.nosvinsdusud.com

contact@nosvinsdusud.com

T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368

