



## Accords mets et vins

Viandes rouges légères, grillades, viandes blanches, fromages fins

## Détails

## Caractéristiques

**Terroir** : Les vignes du Château Signac sont situées sur les flanc d'une montagne calcaire, la dent de Signac. Les sédiments calcaires issus de son érosion sont venus se mêler aux sédiments marins composant le fond de la vallée, constituant ainsi notre terroir unique et apportant une grande finesse et une légèreté à nos vins.

**Cépage** : 100% Cinsault

**Vendange** : Mécanique de nuit, pour préserver la légèreté et le fruit.

**Viticulture** : Le flux d'air qui parcourt les pentes de la Dent de Signac préserve nos vignes des maladies, nous permettant de limiter naturellement nos traitements et notre impact environnemental. Nous enherbons nos vignes afin de préserver la biodiversité.

**Vinification** : Basse température, cuve béton

**Elevage** : fût de chêne de 5 vin, fût neuf chauffe blonde

## Dégustation

**Robe** : Carmine, tirant sur la cerise

**Nez** : Nez très floral de violette

**Bouche** : Notes réglissées, griotte, sureau, tannins fins et racés

**Finale** : Crémeuse

**Garde** : 2 ans

**Température de service** : Température ambiante ou fraîche

