

Signature 2007



APPELLATION : Vin Doux Naturel Rasteau.

TERROIR : Coteaux argilo-calcaires.

CEPAGE : 100 % Grenache noir.

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans.

CONDUITE DU VIGNOBLE : Densité de plantation
4 000 pieds/ha.

Taille courte en gobelet.

Vendange manuelle à 100% avec tri. Rendement 25hl/ha.

VINIFICATION : Cette cuvée est vinifiée uniquement
lors des millésimes exceptionnels, à partir de vieux Grenaches
très mûrs à l'état sanitaire parfait.

Vendange manuelle avec tri, égrappage à 100%, cuvaison longue avec pigeage, mutage
sur marc.

50% de l'assemblage est élevé en barriques pendant 12 mois avant mise en
bouteilles.

STYLE DU VIN : Une robe rubis aux reflets acajou, une subtile alliance d'arômes de
torréfaction (cacao), de fruits très mûrs et d'épices, un ensemble complexe et
frais, harmonieux et fin, et une finale longue et veloutée.

SES PLATS FAVORIS : Foie gras poêlé aux figues, tajine d'agneau aux pruneaux,
clafoutis aux cerises, fondant ou crème brûlée au chocolat.

GARDE : 15 ans et plus.

