1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2022

★★★

♥ COUP DE COEUR



Château Signac - Combe d'Enfer

Sca Château Signac

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2019
APPELLATION	Côtes du Rhône Villages Chusclan
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Grenache (noir), Syrah, Mourvèdre
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe grenat sombre aux larges reflets violacés. Bouquet de mûre confite, de kirsch, de thym et de laurier. En bouche, c'est une chair à la fois ronde, tendre et vineuse qui tapisse le palais. Quelques saveurs de figues fraiches et de cerises cuites retiennent notre attention. Fin de bouche persistante aux fiers tanins digestes et capiteux, prolongée par une longue finale poivrée. C'est le compagnon idéal de charcuteries régionales !

Dégusté le 30/11/2021

ACCORDS METS

Entrecôte grillée
Jambon de Bayonne
Rosette de Lyon

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Sca Château Signac
32 chemin de la Roquebrune
30130 St Alexandre
Tel : 0466895847
chateau-signac.com