



## Château Signac - Combe d'Enfer



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2019

**Catégorie:** 1

**Couleur:** Rouge

**Appellation:** Côtes du Rhône Villages Chusclan

**Cépage(s):** Grenache (noir) , Syrah , Mourvèdre

**Région:** Vallée du Rhône

**Pays:** France

**Prix:**

### 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 figes fraîches 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 !*

#### ACCORDS METS

Entrecôte grillée  
Jambon de Bayonne  
Rosette de Lyon

#### LIEUX DE VENTE

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