



Château Signac - Dent'Elle



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2019
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Coteaux du Pont du Gard
Cépage(s): Mourvèdre
Région: Languedoc
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe pourpre intense, brillante. Nez un peu serré et complexe évoquant les herbes de la garrigue, l'olive et le girofle. L'aération lui est bénéfique. Bouche serrée et racée, complexe et riche, offrant une chair à la trame vineuse assumée, aux saveurs de tapenade, kirsch, noyau de cerise et cuir fin. Un cru qui commence juste à se livrer et qui offre une belle promesse. Un vin de garde qui flattera une daube provençale !

ACCORDS METS

Jambon Serrano
Bavette à l'échalote
Daube provençale

LIEUX DE VENTE

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