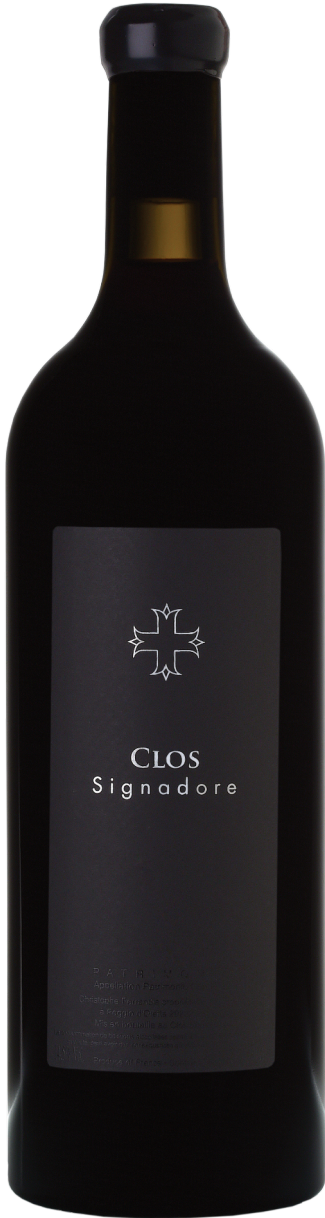




Clos Signadore Rouge 2016



Classement : AOP Património
Viticulture : Certification bio Ecocert
Production : 3 000 bouteilles



Origine de la vendange

Nielluciu pur récolté sur 3 parcelles du Clos Signadore : la Butte, le Four et la Ruine.

Mode de vinification

Vendanges manuelles en caissettes de 10 kg passées en chambre froide.
Égrappage de 85% de la récolte.
Quelques pigeages et remontages pour humecter le chapeau pendant les FA.
Longue cuvaison de 45 jours.

Élevage

Élevage en demi-muids de chêne français jusqu'au printemps 2019.
3 mois en masse en cuve inox puis mise en bouteille en juin 2019.

Le Clos Signadore

C'est le vignoble historique qui a donné son nom au domaine. Les 4,5 ha du Clos Signadore sont acquis par Christophe Ferrandis en 2001. Majoritairement planté de Nielluciu, on y trouve des rangs de Vermentinu qui permettent d'élaborer le Clos Signadore blanc. Il se compose de 4 parcelles : la Butte, le Four, la Mine et la Ruine.

Note de dégustation

*Robe sombre et brillante, sans marque d'évolution.
Le nez est très intense, aromatique et soutenu par un fruité remarquable.
La bouche est ample, droite, structurée par des tanins d'une très grande élégance et d'une longueur infinie.
L'ensemble dégage une sensation de maturité et de fraîcheur.*

CLOS SIGNADORE
LDT Morta-Piana,
20232 Poggio-d'Oletta
+33 (0)6 15 18 29 81
contact@signadore.com
Signadore.com

A découvrir à Millésime Bio 2021

