

CHÂTEAU SIGNORET 2012

Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Situé au coeur de l'Entre-Deux-Mers, Château Signoret est une propriété familiale. Le vignoble, qui s'étend sur de 11 hectares, se répartit entre 2,5 hectares consacrés au blanc et 9,6 hectares dédiés au rouge. Le terroir du domaine est essentiellement composé d'argile et de calcaire. C'est un sol très adapté pour la culture de la vigne, en particulier pour le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc. L'assemblage des ces cépages permet d'élaborer les meilleurs vins de garde. Mais les vins de Château Signoret s'apprécient aussi quand ils sont jeunes. Ils révèlent alors toute leur structure et leur complexité aromatique. Depuis 1988, le Château est géré par M. Robert Lartigue. Afin d'améliorer la qualité des vins, les chais ont été modernisés et équipés avec du matériel moderne et performant. Grâce à un terroir exceptionnel et à un terroir unique, Château Signoret produit des vins d'une grande qualité.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Baron

Superficie : 11 hectares

Assemblage du vin : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Type sols : Croupes argilo-sablonneuses et pentes argilo-calcaires.

Age des Vignes : 28 ans

Densité : 5000 pieds/hectare

Méthode vinification : Traditionnelle dans des cuves thermoregulées en acier inoxydable. Cuvaison de 10 à 12 jours à température contrôlée entre 28 et 30°C.

Commentaires de dégustation

Château Signoret 2012 présente une belle couleur rouge vif avec des reflets violets. Le nez, fruité et expressif, est dominé par des notes de fruits mûrs. En bouche, le vin révèle une agréable rondeur et des tanins présents. L'attaque, pleine et fruitée, offre des arômes de fruits rouges confiturés.

Accord mets et vin : Se déguste sur une bavette de boeuf grillée, une entrecôte ou un plateau de fromages.

Température de service : Entre 16 et 18°C

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Au-delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

