



DOMAINE DES ANDRINES

FAMILLE ISSARTIER DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

Signargues

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
2022



CÉPAGES 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

TERROIR

Terroir avec un sol de galets roulés sur des sables ou des marnes de pliocènes rougis par les oxydes de fer avec des terrasses villafranchiennes. Ainsi qu'un sol argilo-calcaire sablonneux.

L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

DÉGUSTATION

Belle robe profonde d'un pourpre intense.

Nez puissant et complexe de fruits noirs au sirop, épices, truffe, cuir avec une pointe torréfiée.

En bouche vin suave en attaque avec du volume et du gras. Les notes épicées se mêlent aux arômes de feuille de figuier et une touche de caramel au lait. La finale veloutée est élégante.

VINIFICATION

Vendange mécanique permettant une cueillette du raisin à sa maturité optimum, vendange égrappée, cuvaison d'environ 30 jours avec une maîtrise des températures dans des cuves inox, bétons, aciers émaillés. Élevé un an en cuve.

ACCORD MET & VIN

En suggestion avec un Civet, andouillettes, Canard, coq au vin et desserts au chocolat.

GARDE

A déguster dès maintenant, potentiel de garde de 8 ans
A carafes