



Une passion vigneronne depuis 1933 ...

Signa Terra 2019



Sol : Argilo – Calcaire



Cépages : Assemblage secret de cépages méditerranéens.



Vinification : Vinification et élevage en fûts neufs, chêne fin français. Elevage sur lie durant 7 mois.



Dégustation :
Robe brillante, intense, légèrement dorée.

Nez fin et complexe aux arômes de fruits à chair blanche avec des notes beurrées.

Bouche ample et harmonieuse. Bel équilibre, avec du volume en attaque, soutenu tout au long de la dégustation avec une agréable fraîcheur. Les arômes d'agrumes se mêlent parfaitement aux notes beurré, vanillé.



Accord Mets & Vins :

La cuvée Signa Terra s'accordera très bien avec des noix de Saint Jacques poêlées, des huîtres gratinées au four mais aussi un bar au beurre blanc.



Garde : 2 à 5 ans

Production pour ce millésime : 2498 bouteilles

