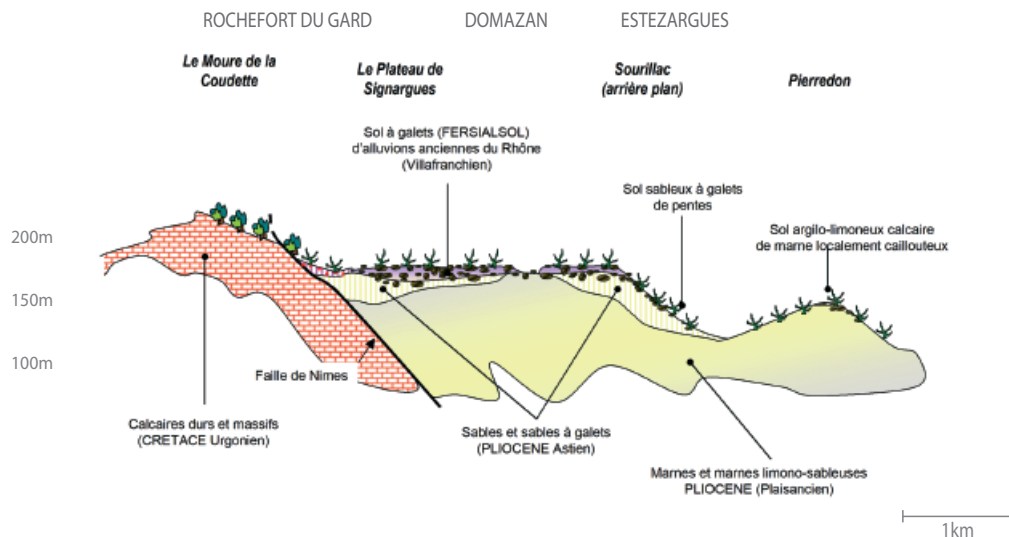


Nord Est

Sud Ouest



Terroir

- **Vignoble :** il est le plus méridional des Appellations Côtes du Rhône Villages avec nom géographique et s'étend sur 4 communes : Domazan, Estézargues, Rochefort du Gard, Saze.
- **Sols :** terrasses de galets roulés sur des sables ou des marnes du Pliocène, rougis par l'oxyde de fer.
- **Climat :** avec une altitude moyenne de 150 mètres au-dessus du Rhône, il est de type méditerranéen, chaud et sec et très influencé par le mistral.

- **Histoire :** le terroir de Signargues est bien connu des historiens, de l'occupation romaine aux batailles de Charles Martel, des Papes d'Avignon au culte de Bacchus. Des vestiges subsistent, telle la statuette à double face de Bacchus et Ariane, qui réside au musée du Louvre (Paris) et qui fut trouvée sur le terroir par un archéologue.

Élaboration

- **Superficie en production* :** 421 ha, production annuelle : 16319 hl ; rendement de base : 40hl/ha.
- **Encépagement :** Grenache noir 50% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 20% minimum, autres cépages de l'Appellation admis 20% maximum.
- **Degré alcoolique minimum :** 12,5%
- **Actualité :** en 2005 le vignoble est consacré Côtes du Rhône Villages avec nom géographique. (Décret du 25 août).

Dégustation & consommation

- **A l'œil :** couleur rouge pourpre avec des reflets violacés. Forte intensité colorante.
- **Au nez :** odeurs de fruits confiturés (cerise, pruneau) et d'épices (réglisse, vanille, poivre).
- **En bouche :** Equilibre harmonieux. Vin à la texture ferme et savoureuse, aux arômes de fruits mûrs, d'épices et de réglisse.
- **A table :** il se boit sur des mets élaborés, magret de canard, bœuf mariné aux épices, carré d'agneau mariné au thym.
- **Dans la cave :** entre 2 et 10 ans.



Des mots pour le dire

L'origine du mot Signargues viendrait, pour les plus pragmatiques, de la couleur de la terre mêlée aux galets roulés. D'autres y voient le sang versé par les soldats de Charles Martel repoussant les Maures hors du Pays.

*Déclaration de récolte 2006

