



## LA SIGNATURE

Créée par le Comte Guy de Poix en hommage à son fils Guillaume, cette cuvée est élaborée à partir d'une sélection de Nielluccio, Syrah et Carignan.

## TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

## VINIFICATION

Vinification en petites cuves avec des pigeages quotidiens.

## L'ANNÉE 2022 :

L'année s'est qualifiée par un été sans fin avec de fortes chaleurs dès la mi-mai. La nature nous concéda péniblement 130mm d'eau de janvier à la récolte. Bon gré, mal gré, la vigne résiste. On se souviendra de l'orage du 18 août, salvateur pour la terre, destructeur pour les hommes. La sortie de fleurs fut pourtant prometteuse. Toutefois la sécheresse nous ramène à ce même constat : des jus de grande qualité, oui, mais en quantité limitée...

Vendanges manuelles débutées le 24/08/2022



## CÉPAGES :

Nielluccio 50%, Syrah 40%, Carignan 10%

Garde :  
**10 ans**

Elevage:  
**18 mois**  
dont 12 mois  
en futs

Service :  
**18°-20°C**

Couleur :  
**Grenat**

## DÉGUSTATION :

*UN ROUGE PUISSANT, VELOUTÉ & ÉQUILIBRÉ.*

Robe grenat profonde et lumineuse, aux reflets pourpres. Le nez intense gagne en précision à l'aération. On perçoit alors des parfums de fruits noirs compotés, de cuir, d'épices, et des notes boisées. En bouche, la puissance s'allie à la gourmandise : ce millésime 2019 se distingue par son superbe équilibre. Les tanins sont fondus et soutiennent bien la texture charnue et veloutée de ce vin, au beau potentiel de garde.

