



CHÂTEAU YSSOLE

# SIGNORE

IGP VAR



## TYPICITÉ

intensité ★★★★★  
 fraîcheur ★★★★★  
 longueur ★★★★★

## SIGNATURE

— | — | —  
 finesse agrumes iodé

## CÉPAGES

Ugni 50%, Rolle 50%

## SERVICE

Servir frais, 10-12°C.  
Jeune et jusqu'à 3 ans.



## ARÔMES



## VINIFICATION

Les jus sont débourbés à froid 48h, puis stabilisés 6 jours avant fermentation. Ils débutent en cuve inox thermorégulée, puis sont transférés en fûts de 228L jusqu'à la fin de la fermentation, sans malolactique pour préserver la fraîcheur.

## METS & VINS

Il accompagnera les entrées froides ainsi que les crustacés et coquillages mais aussi les mets tels que les poissons grillés. Idéal en apéritif.



**CHÂTEAU YSSOLE**  
 Route du Luc, 83340 Cabasse  
 contact@chateauyssole.fr  
 www.chateauyssole.fr