



# CHÂTEAU YSSOLE

Le Château Yssole est un domaine viticole de 18 hectares situé au cœur du Var, en Provence, dans le sud de la France. Bordées d'oliviers et bénéficiant de l'influence des montagnes et de la Méditerranée, les vignes sont plantées sur de très beaux sols argilo-calcaires. Nos cuvées Signore et Chabaud sont travaillées de manière parcellaire, à l'image de leur terroir. Château Yssole, des vins de Provence vinifiés à la bourguignonne par Paul Aegerter.

## SIGNORE AOC Côtes de Provence



**Assemblage** : 60% Grenache, 35% Cinsault, 5% Syrah

**Vinification** : L'assemblage 100% jus de goutte, est basé sur le Grenache auquel s'adjoint principalement le Cinsault. La Syrah joue un rôle de complexité aromatique.

La récolte se fait en caissettes essentiellement de nuit afin de privilégier le potentiel aromatique et éviter l'oxydation. Les jus sont débourbés à froid pendant 48 heures. Sa vinification se poursuit intégralement en cuve inox thermorégulées.

**Notes de dégustation** : Robe étincelante avec des reflets rose pâle. Le nez conjugue des notes de pêches blanches et de fraises écrasées avec des nuances florales et iodées. La bouche est agréable, structurée par le gras et la minéralité. C'est un rosé gastronomique.

**Accords mets & vins** : Ce vin s'appréciera avec des poissons et gambas grillées, des côtelettes d'agneau aux herbes de Provinces, des fromages de chèvre.

Servir entre 10° et 12°C.