



CHÂTEAU YSSOLE

SIGNORE

AOP CÔTES DE PROVENCE



TYPICITÉ

aromatique ★★★★★
tannins ★★★★★☆
gourmandise ★★★★★☆

SIGNATURE

juteux |
généreux |
fruité |

CÉPAGE

100% Syrah

SERVICE

Servir entre 15-16°C.
Jeune et jusqu'à 2 ans.



ARÔMES



VINIFICATION

Récolte de nuit, la fraîcheur permet de préserver le potentiel aromatique. Les raisins, non égrappés, sont laissés à macérer pour une meilleure extraction des arômes et de la couleur. Après soutirage, fermentation alcoolique à 20 °C, suivie d'un nouveau soutirage, de la fermentation malolactique et d'un élevage en fût.

METS & VINS

Idéal avec les gibiers, plats en sauce, côtes de boeuf, bouillabaisse, fromage à pâte molle et petits crottins de Chèvre.



CHÂTEAU YSSOLE

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