

- **Le Clos Signadore**

Mode de vendange : En caisse



Cépage : Vieux Niellucciu de 50 ans

Mode de vinification :

Traditionnel avec une pré-macération fermentaire à froid pendant 8 à 15 jours suivant les années.

Une fois la fermentation démarrée nous procédons à plusieurs délestages et remontages quotidiens.

Nous réalisons un pigeage deux fois par jour en début de fermentation puis au moins une fois par jour tout au long de la cuvaison.

La cuvaison durera 40 à 60 jours avant le décuvage.

Au Printemps suivant la récolte, entonnage en demi -muids et fermentation malolactique.

Elevage : Les vins sont élevés pendant 24 à 30 mois en demi-muids de plusieurs vins.

Tout ce travail nous permet de produire un vin qui allie Fraicheur, Finesse et Elégance.

Les vins du Clos ne sont ni filtrés ni collés.