

## Évènement Clos Signadore au Montréal Plaza

6 mars 2019

Venez rencontrer le producteur Christophe Ferrandis du Clos Signadore et déguster ses vins au restaurant Montréal Plaza, le mercredi 6 mars 2019. Producteur certifié bio depuis 2013, Christophe aime produire des vins sudistes, à la maturité assumée, mais avec finesse et complexité. Cette soirée informelle, où les 4 vins du Clos Signadore s'harmoniseront avec la cuisine de Charles-Antoine, vous permettra de discuter avec Christophe de tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les vins corses. Merci de nous aviser rapidement de votre intérêt pour cette soirée par courriel à l'adresse [contact@ab2vin.ca](mailto:contact@ab2vin.ca) afin de vous assurer d'une table.

## Clos Signadore, Corse, France



### Patrimonio A Mandria rosé 2017

Importation privée  
Caisse: 6 bouteilles  
Prix unitaire : 36,64\$  
Prix caisse : 219,84\$

Un 100% nielluccio élevé sur lie jusqu'à sa mise en bouteille au printemps. Il en résulte un rosé généreux, ample avec un bel équilibre et offrant des effluves de fraise, d'épices et de poivre blanc. Excellent rosé de repas!



### Patrimonio A Mandria blanc 2017

Importation privée  
Caisse: 6 bouteilles  
Prix unitaire : 48,37\$  
Prix caisse : 290,22\$

100% vermentino. Beaucoup de tension et de richesse en bouche avec une belle impression minérale et des arômes de fruits blancs. Très fin, élégant et développant une belle salinité en finale. Savourez-le avec des poissons tel le bar, le saumon ou la dorade.



### Patrimonio A Mandria rouge 2016

Vendu à la SAQ  
Code : 11908161  
Prix unitaire : 42,25\$

Cette cuvée A Mandria 2016 issue à 100% du cépage nielluccio (sangiovese) offre des arômes de framboise et d'anis avec une bouche généreuse, structurée mais avec de beaux tanins soyeux. À savourer avec du canard et des grillades d'agneau.



### Patrimonio Clos Signadore rouge 2015

Importation privée  
Caisse: 6 bouteilles  
Prix unitaire : 65,66\$  
Prix caisse : 393,96\$

La grande cuvée du vignoble est issue d'une parcelle de nielluccio de 50 ans; élaborée en longue macération mais sans trop d'extraction afin de préserver la finesse et l'élégance de la texture. L'élevage en fût de chêne 500 litres pendant 30 mois lui permet d'acquérir de la complexité. Grand vin de garde.