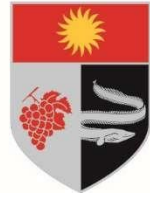


CHÂTEAU ANGUEIROUN



PRESTIGE

Rosé La Londe 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

TERROIR : Vignes en coteaux orientées au soleil levant vers la baie de Bormes-les-Mimosas et du Lavandou, à proximité de la mer, sur des sols schisteux riches en mica, quartz et argilo-sableux

DÉGUSTATION : Une robe rose pâle, Le nez rond et complexe de fleurs blanches apporte des notes de pêches blanches et d'épices douce et une touche d'agrumes confit. Sa finale fraîche et gourmande résulte du vignoble tourné sur la mer, qui apporte son côté salin .

CÉPAGES : 60% Grenache, 30% Cinsault et 10% de Rolle

VINIFICATION : Égrappage, courte macération. Pressurage pneumatique, sélection des premiers jus de goutte. Décantation des moûts à 15° pendant 24h. Débourbage. Fermentation 18°.

ACCORDS GOURMANDS : À servir entre 10° et 12°, l'élégance et la finesse de ce vin se marieront à merveille avec des accras de poisson, une bouillabaisse marseillaise, un tajine de veau aux olives, des poissons grillés aux herbes de Méditerranée, une salade de rougets à la tapenade ou des petits farcis provençaux. Instant plaisir gourmand : tarte tropézienne, macarons, soupe de fraises, melon.

GARDE : À boire dans sa jeunesse

Livré en cartons de 6 bouteilles couchées avec inter



Distribué par **ANGUEIROUN SELECTIONS**

1077 Chemin de l'Angueiroun 83230 BORMES-LES-MIMOSAS

TÉL : +(33) (0)4 94 71 11 39

contact@angueiroun.fr - www.angueiroun.fr