

CHÂTEAU ANGUEIROUN



PRESTIGE *Rouge La Londe 2020*

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

DEGUSTATION : Robe rouge pourpre d'une belle profondeur. Ce vin s'ouvre sur des notes vanillées et grillées. La bouche dense et charnue révèle une trame tannique qui laisse entrevoir un potentiel de garde très intéressant

CEPAGES : 65 % Syrah, 20 % Grenache, 15% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION : Égrappage, cuvaison 3 semaines, fermentation à température 28°. Remontage 2 fois par jour et deux délestages au cours de la cuvaison.

ELEVAGE : En barrique de chêne français (Allier) de 400 l pendant 12 mois dont 15 % de fûts neufs.

ACCORD GOURMAND : À servir à 18°, ce vin d'âme, par sa complexité et sa richesse, sublimerait un assortiment de charcuteries fines, une daube de bœuf à la provençale, une entrecôte maturée de Black Angus grillée, un chevreuil et ses morilles flambées au cognac, des médaillons de biche aux girolles ou un fromage de caractère comme l'Époisses, le Munster ou Mont d'Or. Pour un instant plaisir gourmand : à déguster avec un carré de chocolat noir intense.

GARDE : 7 ans



Livré en cartons de 6 bouteilles couchées avec intercalaire

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

Palmarès **PRESTIGE** *Rouge La Londe*



Cuvée 2014



Cuvée 2012



Cuvée 2011



Cuvée 2011



Cuvée 2008



Cuvée 2011



Cuvée 2010



Cuvée 2009



Cuvée 2017



Cuvée 2016



Cuvée 2015



Cuvée 2012



Cuvée 2016



Cuvée 2015



Cuvée 2007



Cuvée 2010



Cuvée 2017



Cuvée 2008



Cuvée 2007



- cuvée 2015 ★★
- cuvée 2014 ★
- cuvée 2011 ★★★★★♥
- cuvée 2010 ★
- cuvée 2009 ★
- cuvée 2008 ★★
- cuvée 2006 *citation*
- cuvée 2005 ★★♥