

CHÂTEAU ANGUEIROUN



RÉSERVE
Rosé Cuvée 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE

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, complexe, se porte sur le fruit à chair blanche bien mur et le melon. La bouche, complexe, balance entre des notes de pêches blanches et de fleurs jaunes. A la croisée des chemins entre le vin de partage et de gastronomie, sa finale fraîche et gourmande résulte du vignoble tourné sur la mer, qui apporte son côté salin.

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

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

ACCORDS GOURMANDS : Faciles avec cette cuvée, à servir entre 10° et 12°, Ce rosé de cœur typiquement provençal fera merveille autour d'une oursinade, un aioli ou une grillade de poissons de Méditerranée. Il se marie parfaitement avec un carpaccio de thon ou de bœuf, des beignets de fleurs de courgettes, des petits farcis provençaux, des brochettes d'agneau, mais aussi avec des sushis et sashimis, Laissez-vous surprendre au dessert avec un fraisier ou un gratin de fruits en sabayon.

GARDE : À boire dans sa jeunesse



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



