

CHÂTEAU ANGUEIROUN



RÉSERVE *Rouge cuvée 2022*

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 éclatante à la nuance rouge violine pour ce vin qui se découvre sur des notes de cassis et de réglisse. La bouche ronde, friande et épicée présente une finale longue et rafraîchissante est agrémentée par des saveurs mentholées.

CÉPAGES : 70 % Syrah, 10% Grenache, 15 % Cabernet Sauvignon, 5% Carignan

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

ACCORDS GOURMANDS : À servir légèrement frais entre 16° et 18°, idéale pour l'apéritif, la cuvée RESERVE enchantera vos repas improvisés et ensoleillera vos plats de la cuisine du jardin ; se marie délicatement avec des grillades, avec un lapin aux tomates confites et olives noires, un osso bucco, des farcis provençaux, un chèvre frais à l'huile d'olive ou un St Marcellin. Pour un instant plaisir gourmand : gâteau chocolat à la confiture d'abricot.

GARDE : À boire dans sa jeunesse (0-3 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

