

SOLEIL ANGUEIROUN

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 : Couleur très pâle aux légers reflets verts. Des notes d'aubépine et de coing très légères parfument le verre. En bouche, la légèreté caractérise cette cuvée ; facile, rafraîchissante avec une pointe citronnée sur un fond d'amande douce.

CÉPAGES : 50 % Rolle, 50% Sémillon

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 déguster entre 10° et 12°, la cuvée Soleil Angueiroun blanc, servie aussi pour l'apéritif, convient très bien à un feuilleté aux fruits de mer, une salade niçoise, des poissons de mer grillés, des pâtes sauce carbonara, des artichauts en barigoule, des lasagnes au pesto.

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