

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 : Cette cuvée présente une robe violacée et un nez gorgé de fruits noirs frais aux notes délicatement poivrées typique de la syrah. La bouche, fluide et équilibrée, font de cette cuvée un vin rouge de soif par excellence. Une syrah jeune et rafraîchissante, dynamique à partager légèrement chambré.

CÉPAGES : 60 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Grenache.

VINIFICATION : Traditionnelle en cuve.

ACCORDS GOURMANDS : Servi un peu frais à 15 °C, Soleil Angueiroun rouge assurera le succès de vos apéritifs dinatoires entre amis en toute convivialité ou de vos cocktails. Parfait avec des petits fours, des tapas à la viande, une pizza royale, des pâtes à la bolognaise, un savoureux hamburger, un méli-mélo de bœuf en brochettes, des merguez, une saucisse de Morteau aux lentilles, un filet de pintade rôtie aux morilles. Sans oublier : assortiment de fromages frais aromatisés ou non, accompagnés de crudités et de pains spéciaux.

GARDE : 5 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