

CHÂTEAU ANGUEIROUN



ENKHELIS *Rouge La Londe 2017*

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.

DÉGUSTATION : Robe rouge soutenue intense. Le nez s'exprime sur des notes d'épices, de tapenade noire et de cacao. La bouche est puissante, charnue, avec un beau volume et une belle sucrosité. Un grain de tanin très fin annonce une belle garde pour ce vin.

CÉPAGES : 55 % Syrah, 27% Mourvèdre, 11% Cabernet Sauvignon, 7 % Grenache.

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

ÉLEVAGE : En barrique de chêne français (Allier) de 225 l pendant 12 mois dont 35 % de fûts neufs,

ACCORDS GOURMANDS : A servir à 18°, sa complexité et sa richesse sublimeront une entrecôte maturée de Black Angus grillée, une daube de sanglier, des médaillons de biche aux girolles ou un fromage de caractère comme l'Époisses, le Munster ou le Mont d'Or. Pour un instant plaisir gourmand : à déguster avec un carré de chocolat noir intense.

GARDE : 5 - 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 – FAX : +(33) (0)4 94 71 75 51

contact@angueiroun.fr - www.angueiroun.fr