

CHÂTEAU ANGUEIROUN



ENKHELIS *Rot La Londe 2017*

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

TERROIR : Rebflächen in östlicher Hanglage zur Bucht von Bormes les Mimosas und Le Lavandou, in unmittelbarer Nähe zum Mittelmeer, auf glimmer- und quarzreichen sandig-tonigen Schieferböden.

CHARAKTER : Intensive tiefrote Farbe. Die Nase drückt sich in Noten von Gewürzen, schwarzer Tapenade und Kakao aus. Der Gaumen ist kraftvoll, fleischig, mit einem guten Volumen und einer schönen Süße. Ein sehr feines Tanninkorn kündigt ein gutes Alterungspotential für diesen Wein an

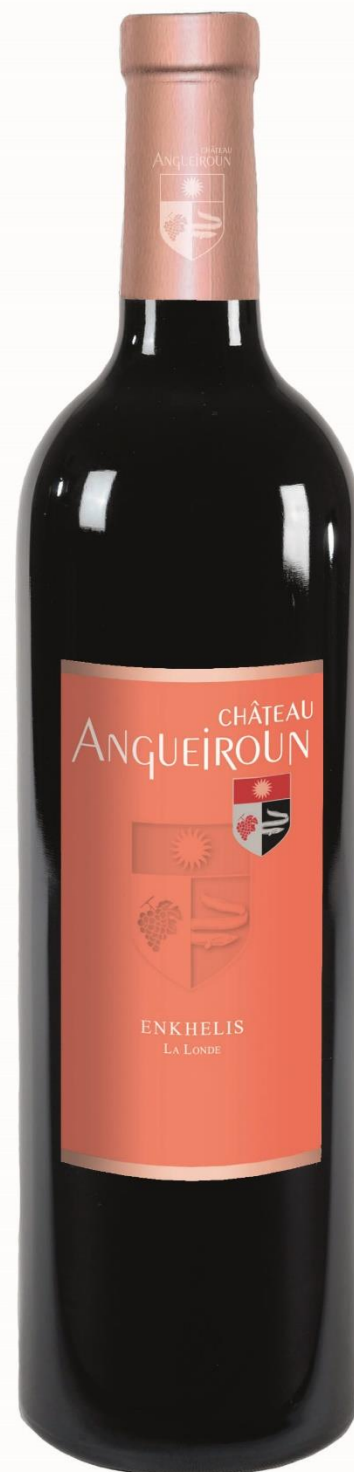
REBSORTEN : 55 % Syrah, 27% Mourvèdre, 11% Cabernet Sauvignon, 7 % Grenache;

WEINHERSTELLUNG : Entrappen, dreiwöchige Maischegärung, alkoholische Gärung bei 28 ° C. Remontage zweimal täglich, zwei Delestages während des Gärungsprozesses.

WEINAUSBAU : im französischen 225-Liter-Eichenholzfass (Allier) über 12 Monate, 35 % neue Fässer.

DAS PASST ZUM WEIN : Für 18° wird dieser Seelenwein aufgrund seiner Komplexität und seines Reichtums ein Sortiment aus feinen Wurstwaren, Rindfleisch aus der Provence, eine reife Rippe von Black Angus geröstet, ein Reh und seine Morcheln mit Cognac glänzen lassen, Rehmedaillons oder Charakterkäse wie Epoisses, Munster oder Mont d'Or. Für einen schmackhaften Moment, mit einem Quadrat intensiver schwarzer Schokolade..

LAGERUNG : 5 Jahre.



Lieferumfang : Karton mit 6 Flaschen, liegend, mit Einlage



Vertrieb durch 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