

# CHÂTEAU ANGUEIROUN



## PRESTIGE *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** : Ein solides Kleid mit violetten Reflexen. Das Bouquet offenbart Aromen von reifen schwarzen Früchten, unterstützt durch sehr gut integrierte holzige Noten. Er liegt voll und konzentriert am Gaumen und trägt die Geschmacksnoten von Unterholz, Kirsche und Sandelholz.

**REBSORTEN** : 80 % Syrah, 20 % Grenache.

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

**WEINAUSBAU** : im französischen 400-Liter-Eichenholzfass (Allier) über 12 Monate, 15 % 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](mailto:contact@angueiroun.fr) - [www.angueiroun.fr](http://www.angueiroun.fr)

# Palmarès **PRESTIGE** *Rouge La Londe*



Cuvée 2014



Cuvée 2012



Cuvée 2011



Cuvée 2011



Cuvée 2008



Cuvée 2011



Cuvée 2010



Cuvée 2009



Cuvée 2017



Cuvée 2016



Cuvée 2015



Cuvée 2012



Cuvée 2016



Cuvée 2015



Cuvée 2007



Cuvée 2010



Cuvée 2017



Cuvée 2008



Cuvée 2007

- cuvée 2015 ★★
- cuvée 2014 ★
- cuvée 2011 ★★★★★♥
- cuvée 2010 ★
- cuvée 2009 ★
- cuvée 2008 ★★
- cuvée 2006 *citation*
- cuvée 2005 ★★♥

