

CHÂTEAU ANGUEIROUN



RÉSERVE *Rosé Cuvée 2021*

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 : Une robe rose pâle, Le nez, complexe, se porte sur le fruit à chair blanche bien mur et le melon. La bouche, pleine, charnue, balance entre des notes de pêches blanches et de fleurs jaunes. A la croisée des chemins entre le vin de partage et de gastronomie, cette cuvée sera satisfaire les palais les plus exigeants.

CÉPAGES : 80 % Grenache, 13 % Cinsault, 7 % Syrah

VINIFICATION : Égrappage, courte macération. Pressurage pneumatique, sélection des premiers jus de goutte. Décantation des moûts à 15° pendant 24h. Débourageage. Fermentation 18°.

ACCORDS GOURMANDS : Faciles avec cette cuvée, à servir entre 10° et 12°, qui se marie avec pratiquement tout ! Ce rosé de cœur typiquement provençal fera merveille à l'apéritif et animera vos moments conviviaux en toute simplicité autour d'une oursinade, un aïoli ou une grillade de poissons de Méditerranée. Il se marie parfaitement avec un carpaccio de thon ou de bœuf, des beignets de fleurs de courgettes, des petits farcis provençaux, une ratatouille, des brochettes d'agneau, mais aussi avec des sushis et sashimis, une quiche ou des crêpes salées. Laissez-vous surprendre au dessert avec un fraisier ou un gratin de fruits en sabayon.

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



Récompenses **RÉSERVE** *Rosé*



Cuvée 2013



Cuvée 2013



Cuvée 2016



Cuvée 2018
