



L'ESPARROU

CÉPAGES

Syrah 40%, Grenache Noir 40%
Carignan 20%

APPELLATION

AOP Côtes du Roussillon

Rouge

SOLS

Argile et galets roulés

L'ESPARROU - LE CASTELL

Sur les bords de la Méditerranée s'élève une île à la végétation flamboyante. Née d'un morcèlement des Pyrénées, cet écrin de sable et de galets accueille un vignoble de 62 hectares. C'est ici que préside le Château L'Esparrou. Ce château, bâti par le célèbre architecte danois Petersen, fût la résidence de nombreux artistes tels que Dufy et Cocteau.

TERROIR

Ce terroir, déjà distingué en 1813 par le renommé « Guide du Voyageur en France », le reconnaissait comme l'un des grands crus du Roussillon. Son épais sol de galets roulés emmagasine la chaleur et la restitue la nuit tombée. Le souffle de la Tramontane assainit les vignes. Riches, complexes, volumineux, les vins de l'Esparrou restent fidèles à ce terroir d'exception.

VINIFICATION

Vinification séparée des cépages. Macération pré fermentaire à froid et contrôle strict des températures. Délestages et pigeages quotidiens. Elevage en cuve avant mise en bouteille, avec une partie de la cuvée élevée sous-bois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rubis foncé, brillante et limpide. Nez intense, exhalant des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs, d'épices et de vanille. En bouche, ce vin est rond et chaleureux, arborant une superbe matière fruitée et réglissée et un bel équilibre.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : carré d'agneau grillé, magret de canard avec sauce aux aïelles ou couscous de légumes.

Température de service : 16-18°C

Garde : 3 ans



UN VIGNOBLE INSULAIRE

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870