



## CHATEAU L'ESPARROU LES ALYSSES ROUGE

### CÉPAGES

50% Grenache, 30% Syrah,  
20% Carignan

### APPELLATION

AOC Côtes du Roussillon

Rouge

### SOL

Galets roulés



Sur les bords de la Méditerranée s'élève une île à la végétation flamboyante. Né d'un morcèlement des Pyrénées, cet écrien 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

Égrappage total, les fermentations s'effectuent avec une maîtrise totale des températures. Les cuvaisons durent entre 20 et 24 jours avec une extraction maximale. Macération pré-fermentaire et vinification de chaque cépage séparément. Elevage de 12 mois en barriques.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense de petits fruits noirs confiturés relevés par des notes boisées et épicées conférées par son élevage en fût. Puissant, charnu et concentré, avec une jolie matière fruitée et une belle structure tannique.

### AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : côtelettes d'agneau, magret de canard, viande en sauce ou fromage de caractère.

Température de service : 16-18°C

Garde : 4 ans



UN VIGNOBLE INSULAIRE

**BONFILS**  
VINS & CHÂTEAUX  
1870