

CÉPAGE

Grenache Noir 100 %

APPELLATION

Rivesaltes Tuilé

Vin Doux Naturel

SOLS

Argile et galets roulés

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

Mutage sur marc, suivi d'une longue macération. Vieillissement en cuves puis en foudres de chêne pendant plusieurs années.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge intense et profond. Ce magnifique Grenache Noir joue, autour du fruit cuit et de la figue, une partition aux notes boisées et torréfiées. Un Rivesaltes généreux et velouté en bouche, d'une grande complexité aromatique, avec une finale longue et élégante.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin: dessert au chocolat ou sur des fruits rouges

Température de service : entre 8 et 10 °C

Garde: 5 ans et plus ...



UN VIGNOBLE INSULAIRE

