



CHATEAU L'ESPARROU EXCELLENCE

CÉPAGES

Syrah 70%, Grenache Noir 30%

APPELLATION

AOP Côtes du Roussillon

Rouge

SOL

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

Les meilleurs raisins sont sélectionnés. Le Grenache noir est vinifié en petite cuve de 50 hl. La Syrah est vinifiée entièrement en barrique « vinification intégrale ». Le vin est élevé 12 mois minimum en barrique avant d'être assemblé.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes intenses de fruits noirs, d'épices et de vanille. La bouche est puissante et élégante à la fois, dotée d'une jolie matière fruitée et d'une très belle ossature.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : bavette de bœuf à l'échalote, chili de patates douces et haricots rouges, plateau de fromages variés.

Température de service : 16-18°C - carafier 3 heures avant

Garde : maintenant → 5 ans



UN VIGNOBLE INSULAIRE

BONFILS
VINS & CHATEAUX
1870