



CHATEAU L'ESPARROU CUVÉE LÉONE

CÉPAGES

Syrah 40%, Grenache Noir 40%,
Carignan 20%

APPELLATION

AOP Côtes du Roussillon
Rouge

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

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 rouge rubis foncé. Ce vin rond et généreux offre des arômes intenses de fruits noirs et de fruits rouges mûrs avec des notes d'épices, de fumée et de vanille.

Ample et fruitée, la bouche présente des tanins fins et élégants, avec une bonne persistance aromatique.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : côtelettes d'agneau grillées, magret de canard, tomates et courgettes à la provençale, fromage affiné.

Température de service : 16-18°C

Garde : 5 ans



UN VIGNOBLE INSULAIRE

BONFILS
VINS & CHATEAUX
1870