



CHÂTEAU L'ESPARROU MAS GRAND

CÉPAGES

Syrah 40%, Grenache 40%,
Carignan 20%

APPELLATION

AOC 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

Macération pré-fermentaire et la vinification des cépages se fait séparément. Elevage en cuve 6 à 12 mois en barriques.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe grenat. Nez au parfum de petits fruits noirs comme la mûre, avec des notes boisées et épicées. L'attaque en bouche est vive, dévoilant une structure ferme et élégante. Longueur extraordinaire sur des notes empyreumatiques.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : tournedos de bœuf aux morilles, curry de tomates, légumes rôtis et houmous, crumble pommes-caramel.

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

Garde : 6 ans



UN VIGNOBLE INSULAIRE

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870