



CHÂTEAU L'ESPARROU RIVESALTES AMBRÉ

CÉPAGE

Grenache Blanc 100 %

APPELLATION

Rivesaltes Ambré

Vin Doux Naturel

SOL

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

Pressurage direct et fermentation à basse température. Mutage du moût quand l'équilibre sucre/alcool est atteint. Vieillessement en petits foudres de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe ambrée. aux reflets cuivrés. Eblouissante succession d'arômes pour ce Rivesaltes parfaitement équilibré, associant des notes d'abricot sec, de zeste d'orange et de noix. Bouche fraîche puis ronde, équilibrée et d'une incroyable longueur.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : foie gras, pains d'épices et macarons ou fromage à pâte persillée.

Température de service : entre 8 et 10 °C

Garde : 20 ans



UN VIGNOBLE INSULAIRE

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870