

*Château des Anglades*



*Cuvée*

*Château des Anglades*

2016



Cépages

Grenache et Cinsault

Dégustation

Joli rose clair avec des reflets nacrés. Le nez fruité rappelle des senteurs de mandarine, d'abricot et de melon. On retrouve ces senteurs en bouche, laquelle se fait fraîche, désaltérante, fine et soyeuse avec un accent printanier.

Recommandé avec

Un vin d'apéritif qui accompagne volontiers tapenades, barbecue ou cuisines exotiques.

A servir à une température entre 11 et 12°.

2016



Cépages

Rolle et Clairette

Dégustation

Une belle fraîcheur aromatique aux senteurs de citron et litchi. La bouche est équilibrée, agréable et de tenue soyeuse et ferme à la fois, elle exprime de la séduction et de la maturité.

Recommandé avec

Un vin complet qui peut s'associer avec des mets de poisson mais aussi de viandes blanches.

A servir à une température de 11° en apéritif.

2014



Cépages

Syrah, Mourvèdre, Carignan

Dégustation

Très jolie robe violine, premier nez de fruits rouges légèrement épicés. Belle attaque souple évoluant sur une note de fraîcheur. Fin de bouche structurée caractérisée par de jolis tanins soyeux.

Recommandé avec

Il accompagnera vos viandes rouges en sauce ainsi que votre plateau de fromages.

A ouvrir 1h avant, puis servir dans des verres bien ouverts pour qu'il s'oxygène.