

*Château des Anglades*



*Cuvée*

*Empreinte*

2016



Cépages

Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Dégustation

Un rose pâle, prélude à une agréable partition de senteurs florales et fruitées. Les notes de mandarine et pomélos prédominent en nez comme en bouche, laquelle se veut à la fois fraîche et tendue avec une belle tenue et un joli mélomélo de douceur et de vivacité.

Recommandé avec

Un vin de repas mais aussi d'apéritifs divers et qui peut s'accompagner de plats de viandes grillées ou de poissons en sauce.

A servir à une température entre 11 et 13°.

2015



Cépages

Rolle et Clairette  
8 mois en fût de chêne

Dégustation

Très belle intensité olfactive, d'une grande finesse, sur des arômes de vanille et de fleurs blanches. Jolie bouche généreuse de fruits de la passion, amenant un final délicat et complexe caractérisé par une belle note toastée.

Recommandé avec

Vin qui se marie très bien avec des fruits de mer mais aussi avec un lobe de foie gras accompagné de figues ainsi qu'en apéritif.

A servir à une température de 11°.

2014



Cépages

Mourvèdre et Syrah  
13 mois en fût de chêne

Dégustation

Robe pourpre soutenue, le nez développe des arômes de fruits noirs : mûres, cassis. En bouche c'est un vin rond de belle structure et d'une grande finesse alliant un boisé fondu aux arômes de vanille et de noix de coco avec une finale marquée par des notes de fruits rouges.

Recommandé avec

Il accompagnera les cuisines raffinées et mijotées.

Vin qui appréciera être mis en carafe 1h avant d'être dégusté.