



DOMAINE L'ESPARROU LA VILLA ROSE

CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 30%

APPELLATION

IGP Côtes Catalanes

Rosé

SOL

Argile & galets roulés

Sur les bords de la Méditerranée s'élève une île à la végétation flamboyante. Né d'un morcèlement des Pyrénées, cet écrin de sable et de galets accueille un vignoble de 62 hectares. C'est ici que préside le Domaine L'Esparrou. Il 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

Le cépage Grenache est pressé directement au pressoir pneumatique puis fermenté à basses températures dans des cuves inox. La Syrah offre son optimal aromatique par saignée. Un assemblage de ces deux rosés est effectué afin d'élaborer un vin d'une très belle fraîcheur et d'une grande intensité aromatique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense et gourmand, exhalant de délicieuses notes de petits fruits rouges tels que la fraise et la framboises. Bouche généreusement fruitée, ronde et fraîche à la fois.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : apéritif, entrée à base de poisson ou viande, viande grillée, légumes grillés.

Température de service : 10-12°C

Garde : 2 ans



UN VIGNOBLE INSULAIRE

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870