



CHÂTEAU L'ESPARROU LES ALYSSES BLANC

CÉPAGES

Marsanne 60%, Grenache 40%

APPELLATION

AOC Côtes du Roussillon

Blanc

SOL

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 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

Les vendanges sont effectuées de nuit, afin de protéger les baies de la chaleur et d'en préserver tous les arômes. Les raisins sont traités au froid avant pressurage pneumatique. 1/3 de la Marsanne est fermentée et élevée en barriques de chêne français pendant 4 mois, avant assemblage avec le reste de la Marsanne de cette cuvée et le Grenache Blanc. Le vin est ensuite élevé en cuves sur lies fines avec bâtonnage régulier pendant 6 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin d'une grande richesse aromatique, exhalant des notes de fruits exotiques et d'agrumes confits. Bel équilibre en bouche, avec du gras, du volume et une très agréable fraîcheur.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : apéritif, poissons grillés, viandes blanches, fromages affinés.
Température de service : 10-12°C
Garde : 2 ans



UN VIGNOBLE INSULAIRE

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870