



Château des Anglades 2021

Im Glas präsentiert sich Château des Anglades in noblem Blassrosa. Die Nase ist herrlich erfrischend mit Noten von exotischen Früchten und reifen roten Beeren. Am Gaumen bestätigt sich die Nase und wir empfinden eine tolle Balance mit schönen Fruchtfinale. Perfekt für den Sommer in Bio-Qualität!

Produzent	Château des Anglades
Kategorie	Roséwein
Land	Frankreich
Region	Provence
Klassifizierung	AOP
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2023
Traubensorten	Grenache, Cinsault, Mourvèdre
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	317061
Passt zu	Tapas, exotischen Gerichten, Grilladen, Apéro



Vinifikation

Die Trauben werden separat geerntet und bei kontrollierter Temperatur von 10-15°C gepresst. Die Gärung erfolgt ebenfalls bei niedrigen Temperaturen von 12-15°C im Edelstahltank, um die Frische zu bewahren. Danach reift der Wein während mindestens 5 Monaten auf der Feinhefe.

Terroir

Die Böden sind von Schiefer und Ton geprägt.

Geschichte

Das Château des Anglades wurde 1852 in Hyères vom Marquis de Gairoird gegründet, im Herzen der Provence und nur einen Steinwurf vom schönen Mittelmeer entfernt. Die Weinberge von Château des Anglades verfügen über ein einzigartiges Terroir, das durch die Nähe zum Meer und die erfrischende Brise stark beeinflusst wird.

