# Château des Anglades 2021

Le Château des Anglades arbore une majestueuse robe rose pâle. Le nez est délicieusement rafraîchissant avec des notes de fruits exotiques et de baies rouges mûres. Le palais vient confirmer le nez et offre un merveilleux équilibre avec une belle finale fruitée. Parfait pour l'été, en qualité bio qui plus est!

| | |
|---|---|
| Producteur | Château des Anglades |
| Type d'article | Vin rosé |
| Pays | France |
| Région | Provence |
| Appellation | AOP |
| Millésime | 2021 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2023 |
| Cépages | Grenache, Cinsault, Mourvèdre |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 317061 |
| Accord mets et vins | Tapas, Plats exotiques, Grillades, Apéritif |

## Vinification

Les raisins sont vendangés séparément et pressurés à température contrôlée de 10 à 15 °C. La fermentation est également effectuée à basse température de 12 à 15 °C afin de préserver la fraîcheur. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant au moins 5 mois.

## Terroir

Les sols sont dominés par le schiste et l'argile.

## Histoire

Le Château des Anglades a été créé en 1852 par le Marquis de Gairoird, à Hyères, au cœur de la Provence, à un jet de pierres des eaux cristallines de la mer Méditerranée. Les vignobles du domaine bénéficient d'un terroir exceptionnel, fortement influencé par la proximité de la mer et la brise rafraîchissante.