



Château des Anglades 2021

CHF 18.50 | 10 cl = CHF 2.47

Al calice lo Château des Anglades si presenta di un nobile rosa pallido. Al naso è molto rinfrescante, con note di frutti esotici e bacche rosse mature. Al palato conferma il naso e troviamo un ottimo equilibrio con un bel finale fruttato. Perfetto per l'estate con la sua qualità biologica.

Produttore	Château des Anglades
Categoria	Vino rosé
Paese	Francia
Regione	Provenza
Classificazione	AOP
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2023
Vitigni	Grenache, Cinsault, Mourvèdre
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	317061
Adatto a	Tapas, Piatti esotici, Carne alla griglia, Aperitivi



Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate separatamente e sottoposte a pressatura a una temperatura controllata di 10-15 °C. Anche la fermentazione avviene a basse temperature di 12-15 °C in vasche di acciaio per conservare la freschezza. Successivamente il vino viene affinato sulle fecce fini per almeno 5 mesi.

Terroir

I terreni sono caratterizzati da argilla e scisto.





Storia

Lo Château des Anglades fu fondato nel 1852 a Hyères dal Marchese de Gairoird, nel cuore della Provenza e a due passi dal magnifico Mar Mediterraneo. I vigneti di Château des Anglades godono di un terroir unico, fortemente influenzato dalla vicinanza del mare e dalla brezza rinfrescante.

