

## CHATEAU DE L'ENGARRAN - GREMAT MAJEUR

<b>Azienda</b>	Chateau de l'Engarran
<b>Regione</b>	Linguadoca - Herault
<b>Denominazione</b>	AOC GRÉS DE MONTPELLIER
<b>Tipologia</b>	Rosso fermo
<b>Annata</b>	2018
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	78% Grenache, 14% Syrah, 8% Mourvèdre
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia notturna. Affinamento per un 30% in barrique bordolese per 12 mesi
<b>Produzione annua</b>	4.000 bottiglie
<b>Gradazione</b>	15% in volume
<b>Colore</b>	Rosso vermiglio profondo
<b>Profumo</b>	Ciliegia, fragola mentolata, granatina, mirtillo nero, note speziate e pepate, liquirizia
<b>Sapore</b>	Ribes nero fresco ammorbidito da tannini setosi e pepati. Piacevole sapore di confettura di fragola corretto da note rinfrescanti di eucalipto. Ampio, con note di cioccolato ed estratto di liquirizia. Finale avvolgente, lungo e fresco
<b>Temperatura di servizio</b>	16 a 18 °C
<b>Abbinamento</b>	Ideale con salumi e affettati. Piatti speziati e agrodolci, couscous, tajine. Agnello al forno. Coniglio alla senape. Formaggi stagionati. Fondant al cioccolato
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	12 - 15 anni
<b>Note</b>	<b>Questo è un GRANDISSIMO vino. Nasce in uno dei comparti vitivinicoli dai suoli più eterogenei di Francia. Terreni ghiaiosi, calcarei e ricoperti da ciottoli grandi e rotondi, le "galets roulés". La raccolta notturna garantisce una migliore conservazione del corredo aromatico dell'uva, mantenendo inalterati i suoi tipici aromi</b>

## CHATEAU DE L'ENGARRAN - ROUGE

<b>Azienda</b>	Chateau de l'Engarran
<b>Regione</b>	Linguadoca - Herault
<b>Denominazione</b>	AOC GRÉS DE MONTPELLIER
<b>Tipologia</b>	Rosso fermo
<b>Annata</b>	2017
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	63% Syrah, 30% Grenache, 7% Mourvèdre
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia notturna. Vinificazione separata per ogni varietà. Affinamento per 24 mesi, un 30% in barrique bordeaux per 12 mesi
<b>Produzione annua</b>	30.000 bottiglie
<b>Gradazione</b>	14,5% in volume
<b>Colore</b>	Rosso porpora denso e brillante
<b>Profumo</b>	Frutti neri e rossi, spezie dolci, cioccolato e cannella
<b>Sapore</b>	Fragola favetta, ciliegia e prugna secca. Lampone ben maturo e marmellata di ribes nero. Grande struttura, corpo molto generoso, tannini elegantissimi. Un finale mentolato e fresco in equilibrio perfetto con la rotondità del vino
<b>Temperatura di servizio</b>	16 a 18 °C
<b>Abbinamento</b>	Carni alla griglia. Fiorentina. Stinco di vitello. Brasato. Spezzatino di manzo speziato. Porcini arrostiti. Formaggi stagionati e grassi
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	8 - 10 anni
<b>Note</b>	Quando un vino è squisito si dice NETTARE. Allora il Chateau de l'Engarran rouge Grés de Montpellier 2017 è un NETTARE !

## CHATEAU DE L'ENGARRAN - ROSE

<b>Azienda</b>	Chateau de l'Engarran
<b>Regione</b>	Linguadoca - Herault
<b>Denominazione</b>	AOC LANGUEDOC, SAINT GEORGES D'ORQUES
<b>Tipologia</b>	Rosé fermo
<b>Annata</b>	2020
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	60% Grenache, 38% Cinsault, 2% Syrah
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia notturna. Vino rosato da pressatura diretta. Vinificazione separata per ogni varietà. Fermentazione lenta a 18°C
<b>Produzione annua</b>	18.000 bottiglie
<b>Gradazione</b>	14% in volume
<b>Colore</b>	Rosa perlato con riflessi argentati
<b>Profumo</b>	Frutti rossi, ribes, mora, lampone, con una punta mentolata
<b>Sapore</b>	Bergamotto, lime, frutti rossi. Spezie salate, pepe rosa. Fresco, sapido e preciso. Un finale avvolgente e molto delicato
<b>Temperatura di servizio</b>	8 a 12 °C
<b>Abbinamento</b>	Insalate ricche, pecorino fresco e caprino, fritti misti di verdura e di pesce, crudi di branzino o ombrina, linguine al pesto, penne al pomodoro fresco, scaloppine al limone, dentice in crosta di sala. Clafoutis alle ciliegie, pesca melba
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	1 - 2 anni
<b>Note</b>	<b>Quando un vignaiolo serio produce vini rosati, spesso sono vini di grande caratura. In linea con la qualità dei vini di Chateau de l'Engarran questo Rosé regala piacere, freschezza e curiosità. Un vino perfetto per l'estate una vera delizia, per niente stucchevole, ma fruttato e di grande bevibilità</b>