



Château de l'Engarran

AOC Coteaux du Languedoc

Grés de Montpellier 2017

Histoire de la cuvée :

S'il n'y avait qu'un vin... ce serait celui-là ! « Cuvée- signature » de l'Engarran, fusion inséparable entre histoire terroir et vin. De millésime en millésime, le vin imprime son style, le terroir signe le vin, le château lui donne ses lettres de noblesse.

Les mots clés : élégance, équilibre, velouté, Grés de Montpellier



Cépages:

63% Syrah, 30% Grenache, 7% Mourvèdre.

Une Syrah de structure aux tanins équilibrés et aux arômes fruités, un Grenache suave et texturé, un Mourvèdre élégant et frais

Elevage: 15 mois

2 ans pour affiner l'expression de chaque cépage, pour ouvrir les fruits, arrondir les tanins, gagner en suavité, allonger les arômes. 30% de la cuvée sont élevés 1 an en barrique.

Dégustation:

Robe: pourpre dense et brillante

Nez: fruits noirs et rouges, épices douces pointe chocolatée et cannelle

Bouche : suave, équilibrée au déroulement velours : tour à tour la cerise assagie par la douceur du pruneau, la framboise mûre, la gariguette et la confiture de cassis. Après les fruits vient la texture : la bouche est gourmande, la structure enveloppante et velours. Une touche mentholée vient taquiner la sucrosité juste pour l'égayer de fraîcheur ; Un vin lumineux éclairé de l'intérieur par la gourmandise et un chic fou !

Potentiel de garde:

On boit ce vin dès à présent sur ses arômes primaires en profitant de sa texture ronde et juteuse, on le garde de 8 à 10 ans car il en a le potentiel et la classe. 2017 un grand millésime : oui ! un grand millésime de plaisir !.

Accord mets et vin:

Dans un beau verre pour dégager son nez, ce vin a l'élégance de savoir se mêler à vos repas de famille, d'affaires, entre amis, au coin d'une table pour le plaisir. Il est chic et racé mais aime la convivialité. Cuisine méditerranéenne (lasagnes, risotto) repas végétarien épicé, viandes rouges grillées, cuisine exotique sucrée salée, ou grand classique de la cuisine française (pot au feu, hachis Parmentier, sauté d'agneau, filet de bœuf en croute...) il vous accompagnera de plat en plat, sur le fromage et jusqu'au gâteau au chocolat.