



Château de l'Engarran

Cuvée Sainte Cécile 2018

AOC Languedoc



Sol

Argilo-calcaire et sédiments marins

Liaison vin et patrimoine

La statue d'une jeune femme qui illustre l'étiquette de la cuvée décrit parfaitement cette cuvée : élégance, charme, un vin séducteur lié à son terroir nommé Sainte Cécile. Cette statue est issue d'un trio de têtes de femmes sculpté sur la façade du château symbolisant les 3 âges de la vie

Millésime : obéir aux vignes

Mes vignes sont bavardes et communiquent ! il faut capter tous leurs signaux... Silence, j'essaie de réfléchir ! Silence je vous écoute !

J'ai obéi aux appels des raisins, j'ai entendu la cacophonie de 2018 car tout devait être vendangé en même temps ! « je suis prêt, il faut me vendanger, ici aussi, à moi c'est mon tour... moi aussi moi aussi moi aussi moi aussi....

J'ai bien fait, les vignes ont toujours raison !

ASSEMBLAGE

50% Syrah, 47% Grenache, 3% Cinsault

Un grand classique né des parcelles du lieu-dit Sorbières. Equilibre des Syrah et Grenache saupoudré d'une goutte de joie du Cinsault.

Dégustation

Robe rouge cerise noire

Nez riche et typé : alliance de la cerise et du chocolat mentholé

Bouche : le fruit rouge éclate juteux en bouche, cerise pour la gourmandise, groseille pour la fraîcheur et violette comme signature élégante. Le déroulement est rond, appétant et suave. Les tanins mûrs soutiennent la structure aimable d'une grande sucrosité.

Un vin convivial ouvert, joyeux et élégant

Accord mets et vins

Au verre en apéritif pour profiter au mieux des arômes fruités, ce vin accompagnera votre table au quotidien avec élégance et charme : accord parfait le poulet rôti familial, le sauté de veau, le jambon braisé, fromages de chèvre frais, tarte aux fruits rouges