

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

Appellation : Côtes de Provence La Londe, Cru Classé depuis 1955

Zone géographique : Bormes-les-Mimosas, face aux îles d'or

Superficie du vignoble: 52 hectares de vignes en production

Taille : Cordon de Royat

Age moyen des vignes : 30 ans

Sols : argilo-siliceux

Densité : 4000 pieds/hectares

Vendanges : Manuelles et mécaniques

CRU CLASSÉ

Cuvée Isaure

2017

Dégustation : Robe cristalline aux reflets pêche. Le nez puissant et expressif révèle des arômes de pamplemousse, orange, pêche et litchi. La bouche est délicate, caressante et fraîche. Très bel équilibre des saveurs. Vin fin et élégant avec une finale aérienne et une bonne persistance aromatique.

Cépages : Grenache, Syrah, Rolle

Vinification : Macération pelliculaire, débourage à froid, levurage des moûts, température régulée

Accords mets et vin : agréable sur des coquilles Saint-Jacques safranées, un dos de lotte en croute de Figatelli, une fondue d'agneau aux herbes

Température de service : entre 10°C et 12°C

