

Diane LOSFELT
Isabelle BELY



— CHÂTEAU DE —
L'ENGARRAN



| | |
|---|--|
|  | <p>«Saint georges d'orques», Languedoc: Année, rosé, (13,5°), tarif:8,4 €</p> <p><u>Cépage</u> 80% grenache 20% cinsault</p> <p><u>Robe</u> Claire, saumoné,</p> <p><u>Nez</u> Fruité, mentholé, fruits à chairs blanches</p> <p><u>Bouche</u> fraîche, belle structure, finesse sur le fruit avec note poivrée</p> <p><u>Accord</u> Grillades</p> |
|  | <p>«La lionne», Pays d'oc: Année, Blanc, (13,5°), tarif: 8,4€</p> <p><u>Cépage</u> 100% sauvignon</p> <p><u>Robe</u> Vert pâle</p> <p><u>Nez</u> Agrumes, miélé</p> <p><u>Bouche</u> Belle structure, présence de gras en milieu de bouche équilibré, finale minérale</p> <p><u>Accord</u> Saint jacques, fromage chèvre</p> |
|  | <p>«Cuvée Sainte cécile», AOC Languedoc: 2015, Rouge, (xx°), tarif: 8,4€</p> <p><u>Cépage</u> 50% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Carignan</p> <p><u>Robe</u> Cerise rouge</p> <p><u>Nez</u> Fruit,</p> <p><u>Bouche</u> Vins sur le fruit, Notes poivrés et mentholées</p> <p><u>Accord</u> Viandes, blanches confit d'oignons, tarte au fromage, filet mignon</p> |
|  | <p>«château de L'Engarran», Grès de Montpellier, Rouge, (14°), tarif: 12,5€</p> <p><u>Elevage</u> 15 mois, 2 ans pour affiner l'expression de chaque cépage, 40% de la cuvée sont élevés 1 an en barrique.</p> <p><u>Cépage</u> 67% Syrah, 23% Grenache, 10% Mourvèdre.</p> <p><u>Robe</u> Brillante,</p> <p><u>Nez</u> Nez complexe, Menthol, pruneau, fruits noirs</p> <p><u>Bouche</u> Gourmande, velouté, mentholé, légère astringence en fin de bouche qui disparaît</p> <p><u>Accord</u> Agneau de 7h</p> |

| | |
|--|---|
|  | <p>«Quetton Saint Georges» Coteaux du Languedoc: 2013, Rouge (15°), tarif: 20,5€</p> <p><u>Elevage</u> 22 mois en 2 temps, 1^o] pendant 12 mois 52% de la cuvée est élevée en barriques de chêne français. 2^o] puis les deux parties de la cuvée (cuve et barriques) sont ensemble élevées 10 mois en cuve.</p> <p><u>Cépage</u> 71% Syrah, 20% Grenache, 4% Carignan, 4% Mourvèdre, 1% Cinsault</p> <p><u>Robe</u> Foncé, rouge profond pourpre aux reflets noirs.</p> <p><u>Nez</u> Intense et complexe, Cassis, cerise noire</p> <p><u>Bouche</u> Belle entrée de bouche, épicée, belle puissance sur la gourmandise, vin droit qui reste sur la fraîcheur</p> <p><u>Accord</u> Souris d'agneau, pièce de viande grillée, pintade aux pruneaux</p> |
|  | <p>«Caprice de l'Engarran», VDN: 2016, Rouge, (16,5°), tarif: 15,5€</p> <p><u>Cépage</u> 100% grenache</p> <p><u>Robe</u> framboise</p> <p><u>Nez</u> Cassis très fruité</p> <p><u>Bouche</u> Tout en douceur, sur le fruit, on croque une framboise</p> <p><u>Accord</u> au dessert sur un crumble, une glace aux fruits rouges</p> |