



CHÂTEAU L'ESPARROU

Château L'Esparrou

AOC Rivesaltes Ambré

■ Domaine

Le Château L'Esparrou fut construit de 1889 à 1891 par l'architecte danois Petersen qui, tombé amoureux du Roussillon, conçut en un demi-siècle la plupart des châteaux de « l'âge d'or de la vigne ».

La réputation du Château L'Esparrou est établie depuis longtemps : le fameux « Guide du Voyageur en France » de 1813 classait déjà ses vins parmi les meilleurs crus du Roussillon. La propriété accueillit de nombreux artistes, sculpteurs (Maillol), peintres (Raoul Dufy), poètes (André Breton, Jean Cocteau) et, aujourd'hui encore, accueille des artistes tout au long de l'année à travers des expositions, conférences et ateliers.

Un film, « L'Esparrou, vignoble insulaire », ainsi qu'un sentier viticole permettent aux visiteurs de découvrir l'histoire, la géographie, la viticulture, la faune et la flore de ce site d'exception.

■ Terroir

La colline de L'Esparrou est située sur la commune de Canet-en-Roussillon, à 15 Km de Perpignan. Le vignoble s'étend sur un coteau d'argile et de galets roulés, tout proche de l'étang de Canet, de la mer Méditerranée et du massif du Canigou. La tramontane, le vent d'Espagne et le vent marin balaient ce terroir qui bénéficie d'un ensoleillement optimal.

Le vignoble de 60 hectares est entouré de véritables écrans naturels classés en site Natura 2000, faisant de L'Esparrou un vignoble « insulaire », une colline au cœur d'un environnement exceptionnel toujours préservé.

■ Vinification

100% Grenache blanc (vieilles vignes de 50 ans).

Vendanges manuelles. Pressurage direct et mutage du moût. Vieillessement en petits foudres de chêne.

■ Dans la gamme

AOC : Côtes du Roussillon rouge fûts de chêne, Muscat de Rivesaltes

IGP Côtes Catalanes : Merlot, Cabernet-Sauvignon Fûts, Chardonnay, Muscat Sec, Cabernet rosé

■ Dégustation

Eblouissante succession d'arômes pour ce Rivesaltes Ambré parfaitement équilibré, associant des notes d'abricot sec, de zeste d'orange et de noix.

Il s'accordera à merveille avec foies gras, desserts à base de fruits jaunes, pains d'épices et macarons, sans oublier l'apéritif, avec des fruits secs, ou pour accompagner un fromage à pâte persillée.

■ Conditionnement

Bouteille bordelaise conique de 75 cl

Carton de 6 bx

Gencod bouteille : 3292640990651

Une histoire de famille...



Château L'Esparrou



BONFILS
— LES DOMAINES —

Domaine de Cibadiès - 34 310 Capetang - France - Tél. +33 (0) 467 931 010 - Fax +33 (0) 467 931 005

www.bonfilswines.com

Une Famille de Vignerons Depuis 1870