Château d'Anglès

In de korte tijd, dat de familie Fabre Château d'Anglès, in bezit heeft, hebben zij met hun enthousiasme en toewijding de ware potentie van de wijngaard boven water gekregen. Eric Fabre heeft veel ervaring met wijnmaken. Ondere andere als technisch directeur op Château Lafite Rothschild, maar ook als begeleider van een onbekend Château naar het hoogste niveau in de Médoc binnen 6 jaar. Het was echter een levensdroom een eigen wijngaard te bezitten in de Mediterrane. Eric en zijn vrouw waren in 2001 snel verkocht toen zij dit prachtige Château konden kopen. Als je het Château bekijkt dan is dit goed voor te stellen. Het prachtig gerenorveerde kasteel kijkt over de wijnranken de heuvel in de richting van de zee. Een van de mooiste plekken voor het maken van wijn.

Behalve de prachtige ligging zag Eric heel snel de geweldige potentie van de bodem, klimaat en locale druivenrassen. Hij introduceerde een zeer uitgelezen programma voor het aanplanten van ranken, dit alles in respect tot de omgeving.

Château d'Anglès maakt uitluitend uitsluitend AOC wijnen uit de Coteaux du Languedoc, Terroir de La Clape. De druiven worden met de hand geplukt, zorgvuldig geselecteerd en de produktie en botteling worden op het Château uitgevoerd met de touch van grote wijnmakers. Het beste van traditioneel wijn maken en het toepassen van de modernste technieken wordt bij elkaar gebracht en levert in de afgelopen 3 jaar maar liefst 30 medailles op, waaronder 12 gouden.

Château d'Anglès maakt 2 ranges. De complexere "Terroir de La Clape" is op eikenhout gerijpt met hun specifieke karakter. Terwijl de "Coteaux du Languedoc" frisser en fruitiger wijn.

Terroir de La Clape Blanc

Bourboulenc, Grenache, Marsanne en Roussanne druiven krijgen langzame gisting bij lage temperatuur ineikenhouten vaten, dubbele oversteek. Rijping 6 maanden zorgen voor een complexe, rijke neus met aroma's van wit fruit, kruiden en warme brioche. In de mond een ronde, volle wijn, intens van smaak en vol structuur, heeft een lange, frisse afdronk.

Terroir de La Clape Rouge

Syrah, Grenache en een beetje oude Carignan druiven krijgen een lang inweekproces met temperatuurbeheersing. Rijping 8 maanden op eikenhout. Een dieproden kleur met zwarte schakeringen Krachtig en complexe neus met aroma's van gekonfijt fruit, hout, vanille en zoethout. Een vlezige, harmonieuze wijn, fris en tanninerijk.

Coteaux du Languedoc Blanc

Bourboulenc (Malvoisie), Grenache,Marsanne, Roussane druiven krijgenlangzame gisting bij lage temperatuur, dubbele oversteek (wijn wordt gescheiden van het bezinksel)en een rijping van 4 maanden. Elegante neus van rozen, acacia en kruiden en een levendige en harmonieuze smaak.

Coteaux du Languedoc Rosé

Mourvèdre, Grenache en Syrah druiven krijgen een langzame gisting bij 14°C, dubbele oversteek en filtering bij lage temperatuur. De kleur is sprankelend "flamingo"roze. Een fruitige, intense geur van perziken, grapefruit en framboos. Gulle wijn, heel fris van smaak met florale en minerale tonen.

Coteaux du Languedoc Rouge

Syrah en Grenache druiven. Bereiding volgens traditionele methode, lang inweekproces met temperatuurbeheersing. Rijping 12 maanden. Kleur : rood met zwarte schakeringen. Soepel in de mond met stevige zijdezachte tannine en aroma's van zwarte bessen, peper en zoethout.

"...zeer veelzeggend... frisheid... wijn van een grote fijnheid... rijk, fading, mooie volledigheid... ingewikkelde neus... zeer soyeux tannins... grote intensiteit in finale... subtiel... sierlijk en aanhoudend..."