



# Château d'Anglès

Château d'Anglès i Coteaux du Languedoc har været i familien Fabre's eje siden 2002. Eric Fabre's baggrund som bl.a. teknisk direktør i 8 år på Château Lafite Rothschild har gjort ham i stand til, med stor succes, at se og udnytte det store potentiale i vin-gården. Tillige med de ca. 300 solskinsdage om året, lidt regn og højt grundvand samt den hårde, stenede og veldrænede limstens og kalkstens jord er det et godt fundament.

Vinmarkerne ligger på selve LA CLAPE-klippeskråningerne lige bag d'Anglès og i Pech Mader plateauet nedenfor d'Anglès. Eric Fabre går meget op i, at der er en helt naturlig sammenhæng mellem jordbundsforholdene og det vinene udtrykker - og det er lykkedes. Disse vine er ikke industrivine.



## Coteaux du Languedoc Hvid

Dejlig frisk aromatisk indtryk af roser, akacietræer og lyse krydderier. De fire druesorter giver en rigtig fin og vellykket kompleksitet. Ren og liflig vin med god dybde i smagen. Meget behagelig og frisk lang eftersmag. Vinen kan nydes til bl.a. sushi og bouillabaisse, diverse fiskeretter f.eks. kogt/dampet torsk, grillset fisk og kød, advokado med rejer, krabbe etc., kylling og lækre oste f.eks. lun gedeost.

**Vinavisen \*\*\*\*\* af 5**  
**Fyens Stiftstidende \*\*\*\*\* af 6**  
**Vinbladet 83 point af 100**



## Coteaux du Languedoc Rød

Fin mørk rød farve. Meget tiltalende aroma af mørke bær som solbær og brombær og med en fin snert af lakrids. Rund i smagen med god dybde og meget fine nuancer af krydderier. En vin de fleste vil kunne nyde med velbehag. De bløde tanniner og den lette druesødme er med til at fuldende indtrykket i en rigtig tiltalende eftersmag. Vinen kan nydes til bl.a. diverse retter med mørkt kød, retter med lyst kød, flødestuede svampe, moussaka, grillmaden, fiskeretter og god ost.

**Vinavisen \*\*\*\*\* af 5**  
**Fyens Stiftstidende \*\*\*\*\* af 6**  
**Vinbladet 83 point af 100**

Eric Fabre  
*vigne & vin*

RANIMEX Vine  
"Quality above Quantity"  
Ann Jessen Nielsen og Ruben Dyreborg Nielsen  
Aabenraavej 20 - 6100 Haderslev  
Tlf: 74 53 14 41 - Mobil: 28 73 74 53  
www.ranimex.dk - e-mail: ranimex@ranimex.dk



## Terroir de La Clape Rød

Fadlagret 10 måneder på 1-årige amerikanske egetræsfade. Dyb rød farve. Komplex og full-bodied aroma. Flot dybde i smagen af mørke bær, vanille og der fornemmes en helt naturlig sammenhæng mellem jordbundsforholdene og det vinen udtrykker. Velstruktureret vin med fine tanniner og en meget flot og harmonisk lang eftersmag. Vinen kan nydes til bl.a. vildtretter, oksekød, braiseret and, gås, krydrede retter med lyst kød, grillretter og gode oste.

**Vinavisen \*\*\*\*\* af 5**  
**Fyens Stiftstidende \*\*\*\*\* af 6**  
**Vinbladet 88 point af 100**

## Terroir de La Clape Hvid

Fadlagret i 6 måneder på 1-årige amerikanske egetræsfade. Flot gylden farve. Righoldig og kompleks aroma, pikant krydret og frugtig. Fyldig, smagfuld og meget velstruktureret vin med et vidunderligt aromatisk og karakteristisk mineral sk jordbunds indtryk. Lang frisk og vedholdende eftersmag. En meget spændende og interessant hvidvin.

Vinen kan nydes til bl.a. forretter med lufttørret skinke, perfekt til krydrede fiskeretter, skaldyr, krydrede retter med lyst kød, grillretter og gode velsmagende oste

**Vinavisen \*\*\*\*\* af 5**  
**Fyens Stiftstidende \*\*\*\* af 6**

**Vinbladet 84 point af 100**



TERROIR DE LA CLAPE  
South of France