

Vin d'Ange rosé

DÉGUSTATION

Le vin se présente sous une belle robe rose pâle. Le nez s'ouvre sur des notes florales. Bouche vive et légère, sur la fraîcheur.

CÉPAGES

Cinsault, Syrah, Cabernet

VINIFICATION

Dominante de jus de pressurage direct avec isolement des fortes presses. Débourage statique puis fermentation alcoolique à basse température (14-16°C). Bâtonnage des lies en fond de cuve avant sulfitage et soutirage. Protection maximale contre l'oxydation tout au long de l'élaboration.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Entre 12° et 14°C.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Grillades entre amis et cuisine moderne.

