

LA BELLE ANGÈLE

CABERNET SAUVIGNON

La Belle Angèle est un personnage célèbre du début du 20^e siècle. Connue pour sa beauté et sa joie de vivre, elle fut la muse de nombreux peintres impressionnistes français.

La collection de vins « La Belle Angèle » rend hommage à cette figure de la « Belle Epoque » en incarnant les valeurs qui caractérisaient la jeune femme : charme, élégance, joie de vivre, sens du beau et du bon goût.

Découvrez cette gamme de Vins de France fruités, expressifs et faciles à comprendre avec un habillage innovant, contemporain et distinctif.

SOL

Ce cépage pousse sur des sols profonds et graveleux.

CÉPAGE

Le cabernet sauvignon est un cépage au débourrement et à la maturation relativement tardifs. Il donne les meilleurs résultats lorsqu'il est cultivé dans des sols graveleux, acides et bien drainés, jouissant d'une bonne exposition qui permet une maturation maximale du raisin, notamment dans les zones tempérées. Dans les régions sèches, il s'accommode mieux de sols profonds capables de lui assurer une nutrition continue, surtout durant les sécheresses estivales..

VINIFICATION

Le cabernet sauvignon est récolté à parfaite maturité.

Afin d'obtenir un vin riche et complexe, le processus de vinification comprend une période de cuvaison qui dure de 6 à 10 jours et une macération pré-fermentaire à chaud.

ÉLEVAGE

Notre cabernet sauvignon est élevé en cuve pendant une période de 6 à 8 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin offre une belle robe rouge foncé.

Il révèle de délicieux arômes de cassis et de fraise rehaussés de nuances de poivre vert qui sont tout à fait caractéristiques du cabernet sauvignon. C'est un vin élégant, complexe et velouté.

ACCOMPAGNEMENT

Ses arômes riches et complexes se marient parfaitement avec des plats traditionnels (hachis Parmentier, gratin, steak au poivre), de la viande grillée et du fromage.

Servir à 17 °C.

