

# LA BELLE ANGÈLE

## MERLOT

La Belle Angèle est un personnage célèbre du début du 20<sup>e</sup> 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 calcaires et argilo-calcaires profonds.

### CÉPAGE

Le cépage merlot doit être régulièrement arrosé et éviter les pénuries d'eau, surtout pendant l'été. C'est pourquoi on obtient de meilleurs résultats sur des terrains calcaires assez profonds et argileux pour conserver l'eau pendant l'été.

### ÉLEVAGE

Le merlot est élevé en cuve pendant une période de 6 à 8 mois.

### VINIFICATION

Le merlot est un cépage à la maturation relativement tardive: Il est par conséquent récolté à la maturité parfaite, fin septembre. Afin d'obtenir un vin riche et fruité, la vinification est composée d'une première phase de cuvaison allant de 6 à 10 jours et d'une macération pré-fermentaire à chaud.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin offre une belle robe foncée.

Il révèle de délicieux arômes de fruits rouges et de tomates sèches rehaussés de notes épicées. Tout en richesse et en rondeur, il révèle en bouche des tannins souples et des arômes délicats de cerise et de poivre agrémentés de notes de tarte aux griottes.

### ACCOMPAGNEMENT

Son côté fruité et ses arômes épicés se marient parfaitement avec les viandes grillées, la charcuterie, le steak à la sauce au poivre et le fromage.

