

LA BELLE ANGÈLE

PINOT NOIR

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 Époque» 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 argilo-calcaires.

CEPAGE

Le Pinot Noir est un cépage précoce, vigoureux et peu productif. Il est extrêmement sensible aux maladies comme le Mildiou. Notre Pinot Noir a bénéficié d'une exposition sèche et parfaitement enseoleillée.

VINIFICATION

Le Pinot Noir est un cépage à la maturation relativement précoce : il est récolté fin août début septembre. Afin d'obtenir un vin subtile et délicat, la vinification est composée d'une phase préfermentaire à froid pendant 5-6 jours, d'une fermentation alcoolique et d'un décuvage après 15 jours.

ELEVAGE

Notre Pinot Noir est élevé en cuves durant 6 à 8 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin a une belle robe rouge. Il est fin, délicat, subtile mais reste vif. Il relève en bouche des tannins souples et des arômes délicats de cerise et de griotte.

ACCOMPAGNEMENT

Ses arômes délicats se marient parfaitement avec les viandes comme le veau ou même avec des poissons en sauce. Servir à 17°C.

