

LA BELLE ANGÈLE

ROSÉ

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 des 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 gout.

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



SOL

Argilo-calcaire, sable et limon

CÉPAGES

Le Grenache est un cépage originaire d'Espagne produisant des vins puissants et généreux. Les pieds sont vigoureux et résistants. Le contrôle des rendements permet d'obtenir une meilleure expression aromatique et une couleur plus intense. Il est souvent assemblé avec du Cinsault pour produire des vins rosés. Ce cépage tardif a besoin de soleil et de chaleur pour atteindre la maturité. Les pieds sont particulièrement fertiles et productifs dans des sols pauvres et secs.

Le Cinsault tempère la richesse du Grenache en apportant de la fraîcheur et de la tension.

VINIFICATION

Pressurage direct. Clarification des moûts par flotaison afin d'obtenir un jus très clair, vinifié comme un vin blanc. Températures contrôlées (15°C) lors de la fermentation. Pas de fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

Notre rosé est élevé en cuve pendant quelques mois. Cette période d'élevage est volontairement courte afin de préserver les arômes de fruits.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une belle couleur rose pâle, ce vin est équilibré, frais, vif avec des arômes de fleurs et de fruits frais.

ACCOMPAGNEMENT

Ses arômes frais et délicats accompagneront parfaitement des salades, un barbecue ou la cuisine asiatique. Il est aussi excellent seul, en apéritif. Servir à 8°C.

