

LA BELLE ANGÈLE

SYRAH

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 granitiques contenant de l'argile, et de sols schisteux.

CÉPAGE

La syrah est un cépage tardif (en matière de débourrement et de maturation), peu fertile, mais assez vigoureux. Ses meilleurs rendements sont inférieurs à 40 hectolitres par hectare, et il est difficile d'obtenir une production supérieure dans des régions qui ne sont généralement pas fertiles et dont les sols sont pauvres.

Ce cépage produit de meilleurs résultats dans des sols rocaillieux, peu profonds et bien drainés.

Les terrains granitiques ou schisteux, plutôt acides, qui contiennent également de l'argile, sont parfaitement adaptés à ce cépage. Les sols à forte teneur en schiste produisent des vins plus corsés et plus tanniques qui offrent un bon potentiel de garde.

VINIFICATION

Dans ce vin, le processus de vinification de la syrah est composé d'une première phase de cuvaison pouvant aller de 6 à 10 jours et d'une macération pré-fermentaire à chaud.

ÉLEVAGE

Notre syrah est élevé en cuve pendant 6 à 8 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin offre une belle robe foncée.

Son nez révèle de délicieux parfums de mûre et de framboise rehaussés de notes épicées. Sa bouche persistante est riche et complexe.

ACCOMPAGNEMENT

Ses arômes riches et complexes accompagnent parfaitement l'agneau grillé aux fines herbes, le pâté, le fromage et les desserts au chocolat.

Servir à 17 °C.

