

LA BELLE ANGÈLE

MERLOT

La Belle Angèle est un personnage célèbre du début du 20e 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 goût.

Découvrez cette gamme de Vins de France frais, expressifs et fruités dans un univers contemporain et distinctif.

SOL

Ce cépage pousse sur des sols calcaires et argilo-calcaires profonds.

CEPAGE

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. Le merlot est un cépage à la maturation relativement tardive. Il est par conséquent récolté à la maturité parfaite, fin septembre.

VINIFICATION

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.

ELEVAGE

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 giottes.

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.

