

LA BELLE ANGÈLE

PINOT NOIR

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 argilo-calcaires.

CEPAGE

Le Pinot Noir est un cépage qui se récolte tôt et qui est extrêmement sensible aux maladies.

Ce cépage est très apprécié pour sa vivacité, sa fraîcheur et sa finesse.

VINIFICATION

Le Pinot Noir est l'une des variétés de cépages qui se récolte le plus tôt, les vendanges se font fin Août/début Septembre.

Afin d'obtenir un vin délicat et souple, le processus de vinification comprend une période de préfermentation à froid durant 5 à 6 jours, une fermentation alcoolique à température contrôlée puis un élevage après 15 jours.

ELEVAGE

Notre Pinot Noir est élevé en cuve pendant une période de 6 à 8 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin offre une belle robe rouge et dévoile de délicieux arômes de griotte et de fruits rouges. Les tannins sont délicats et la bouche est soyeuse.

ACCOMPAGNEMENT

Ses arômes délicats se marient parfaitement avec des viandes blanches (veau, poulet) mais aussi avec un poisson en sauce.
Servir à 17°C.

