

LA BELLE ANGÈLE

SAUVIGNON BLANC

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

Notre Sauvignon blanc pousse sur des sols calcaires.

CEPAGE

Le Sauvignon blanc est un cépage relativement tardif. Extrêmement vigoureuse, la vigne doit être plantée dans des terroirs légèrement à modérément fertiles, à l'aide de porte-greffe à faible productivité et doit être taillée de façon appropriée.

Le sauvignon est un cépage qui se plaît sur tous les types de sols calcaires. Le calcaire dur, la marne et les sédiments marins meubles lui conviennent tout aussi bien. Les propriétés du sauvignon s'expriment différemment en fonction du terroir : il est plus épicé et plus floral lorsque la vigne pousse sur des terrasses graveleuses et plus puissantes et franches si les sols sont marneux et plus profonds.

VINIFICATION

Le raisin est récolté très tôt le matin et directement pressé. Un débouillage à froid est réalisé avant la fermentation à basse température (entre 14 et 16 °C).

ELEVAGE

Le Sauvignon blanc est élevé sur les lies en cuve pendant environ un mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin offre une belle robe jaune pâle. Avec ses arômes délicats de feuille de cassis et de groseille à maquereau, il est élégant, aromatique et d'une agréable fraîcheur.

ACCOMPAGNEMENT

Ses arômes fruités et frais se marient parfaitement avec les fruits de mer et le fromage de chèvre.

Il est également excellent servi seul à l'apéritif.
Servir à 8 °C.

