

LA BELLE ANGÈLE

SYRAH

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 granitiques contenant de l'argile mais aussi sur des sols schisteux.

CEPAGE

La Syrah est un cépage tardif (en matière de débourrement et de maturation), peu fertile, mais assez vigoureux. La Syrah donne généralement des vins d'une couleur intense qui se distinguent par leur complexité aromatique et par la finesse de leurs tannins. Ce cépage produit de meilleurs résultats sur des sols rocailloux, peu profonds et bien drainés.

VINIFICATION

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.

ELEVAGE

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

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin offre une belle robe rouge foncée.

Son nez révèle de délicieux parfums de mûre et de framboise réhaussés 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 fromage et les desserts aux chocolats. Servir à 17°C.

