

LA BELLE ANGÈLE

COLOMBARD SAUVIGNON BLANC

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

Le Colombard et le Sauvignon poussent sur des sols calcaires.

CÉPAGE

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 Colombard est l'un des cépages les plus anciens du sud de la France. C'est aussi un cépage tardif qui aime les climats tempérés. Supportant mal la sécheresse, ce cépage a besoin d'un apport régulier en haut pour se développer au mieux.

VINIFICATION

Les raisins de Sauvignon sont récoltés très tôt le matin et directement pressés. Un débouillage à froid est réalisé avant la fermentation à basse température (entre 14 et 16 °C). Environ trois semaines plus tard, le Colombard est récolté et vinifié de la même manière.

ÉLEVAGE

Le Colombard et le sauvignon blanc sont élevés séparément sur les lies en cuve pendant environ un mois. L'assemblage est fait avec les vins finis.

NOTES DE DÉGUSTATION

Elegant, frais et aromatique, ce vin offre des arômes délicats de cassis, de groseille et de pêche, avec quelques notes de citron vert.

ACCOMPAGNEMENT

Ses arômes fruités et frais se marient parfaitement avec des fruits de mer, un gaspacho ou du saumon fumé.

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

