

# LA BELLE ANGÈLE

## SYRAH ROSÉ

La Belle Angèle est un personnage célèbre du début du 20<sup>e</sup> 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

Notre syrah pousse sur des sols sablo-granitiques.

### CÉPAGE

La syrah est un cépage tardif (en matière de débourrement et de maturation), peu fertile, mais assez vigoureux. Ses meilleurs rendements sont inférieurs à 40 hectolitres par hectare, et il est difficile d'obtenir une production supérieure dans des régions qui ne sont généralement pas fertiles et dont les sols sont pauvres.

Ce cépage produit de meilleurs résultats dans des sols rocailloux, peu profonds et bien drainés. Les terrains granitiques ou schisteux, plutôt acides, qui contiennent également de l'argile, sont parfaitement adaptés à ce cépage.

Les sols sableux, granitiques produisent des vins qui sont plus délicats et savoureux.

### VINIFICATION

Le raisin est récolté très tôt le matin afin de conserver les arômes fruités et d'éviter l'oxydation. Il est ensuite directement pressé. Le vin de goutte est ajouté au jus de presse et fermenté à basse température (de 14 à 16 °C), après le débouillage à froid.

### ÉLEVAGE

Notre syrah rosé est élevé en cuve pendant 3 mois. La période d'élevage est volontairement raccourcie afin de conserver les arômes de fruits.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin offre une belle robe rose. Son nez exhale d'agréables parfums de fruits rouges comme la framboise ou la fraise. Il révèle un bel équilibre en bouche avec de délicats arômes de framboise. La syrah rosé est un vin tout en fraîcheur et en fruit.

### ACCOMPAGNEMENT

Ses arômes délicatement frais accompagnent parfaitement les entrées, les légumes grillés, les pizzas, les grillades, la cuisine asiatique et les crevettes grillées. Ce vin est également excellent servi seul à l'apéritif. Servir à 8 °C.

