



# LES DEUX ANGES

Coteaux Varois en Provence | AOP

A l'automne 2015 ont débuté les travaux de construction d'une nouvelle cave destinée à la réception des vendanges. Cette nouvelle cave de grande technologie vient s'ajouter à la cave de vinification et au chai d'élevage plus traditionnels. Pendant ces travaux, quelle surprise de mettre à jour deux statues représentant de joyeux angelots ! Ces statues sont à l'origine de notre cuvée « Les Deux Anges » qui existe en bouteille dans les trois couleurs et en magnum en rosé et en rouge.



Nez



Bouche



Accompagnements



Cépages



Robe



Température

Blanc

Notes d'agrumes et de miel

Minérale, ananas et mangue, belle acidité

Avec des viandes blanches, et des fruits de mer

Rolle, Ugni blanc

Jolis reflets verts clairs

À servir frais entre 10°C et 12 °C

Rosé

Subtil et élégant, fraises des bois et agrumes

Fraîche, joli gras sur notes de pomelos et de mangues

En apéritif et une cuisine provençale

Syrah, Grenache, Cinsault

Pétale de rose, brillante

À servir frais entre 10°C et 12 °C

Rouge

Élégant, puissant, sur des notes de fruits rouges

Tanins fins et soyeux, fruits rouges mûrs, notes poivrées et fumées

Avec terrines, plats en sauce et fromages bien affinés

Syrah, Grenache, Cabernet sauvignon

Pourpre aux reflets violines

À servir entre 16°C et 18°C



# LES DEUX ANGES

Coteaux Varois en Provence | AOP

« Aérienne, délicate et gourmande... Toute la promesse de nos deux anges ! »

## Vinification Rosé

Raisins cueillis à parfaite maturité. Pressurage et stabulation à froid. Gestion de la température durant toute la fermentation pour la protection et la finesse des arômes. Elevage sur lies fines.

## Vinification Blanc

Les vendanges sont nocturnes pour profiter des températures les plus basses. Pour une partie de l'assemblage, un court élevage en barrique apporte de la rondeur et quelques notes toastées.

## Vinification Rouge

La vendange est égrappée en totalité afin de préserver les arômes. Macération longue de 3 à 5 semaines et élevage en barriques de chêne.



# LES DEUX ANGES

Coteaux Varois en Provence | AOP

In the autumn of 2015 we began building a new storehouse. This new premises, which boasts the very latest technology, operates alongside the more traditional wine-making facilities and cellars. To our great surprise, during the building work we uncovered two statues depicting a couple of cheerful cherubs! Our wine 'Les Deux Anges' (the two angels) draws its inspiration from these statues.



**Nose**



**Palate**



**Food pairing**



**Grape varieties**



**Colour**



**Temperature**

**White**

Citrus fruit and honey notes

Mineral, pineapple and mango notes, fine acidity

Best enjoyed with white meat and seafood

Rolle, Ugni blanc

Pretty clear green highlights

Between 10°C and 12 °C

**Rosé**

Subtle and elegant, wild strawberry and citrus fruit aromas

Clean, fresh attack, nice smoothness with pomelo and mango notes

Enjoy as an aperitif and with Provençal cooking

Syrah, Grenache, Cinsault

Glossy, rose-petal pink

Between 10°C and 12 °C

**Red**

Elegant, powerful, summer fruits aromas

Soft, silky tannins, ripe summer fruit, peppery and smoky notes

Pair with terrines, sauce-based dishes and strong cheeses

Syrah, Grenache, Cabernet sauvignon

Purple with plum highlights

Between 16°C and 18 °C



# LES DEUX ANGES

Coteaux Varois en Provence | AOP

*« Light, delicate and delicious...  
Everything you would expect from our two angels ! »*

## Vinification of the Rosé wine

Harvest picked at the point of optimal ripeness. Pressing and cold stabilization. The fermentation process is temperature-controlled at all times to help preserve the wine's flavours and its subtle character. Aged on lees.

## Vinification of the White wine

Harvested at night time to make the most of the lower temperatures. Part of the blending process involves a short period of aging in oak barrels which adds roundness and some toasted notes.

## Vinification of the Red wine

Grapes are completely destemmed to retain as much flavour as possible. Long maceration period (3 to 5 weeks) and aging in oak barrels.