



' Les Deux Anges '

Appellation d'Origine Protégée
Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

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

Des notes d'agrumes et de miel



Bouche

Minérale, ananas et mangue, belle acidité



Accompagnement

Viandes blanches, fruits de mer



Cépages principaux

Rolle, Ugni blanc



Robe

Jolies reflets dorés clairs



Température

À servir frais entre 10°C et 12°C

Blanc

Subtil et élégant, notes de fraises des bois et d'agrumes

Attaque fraîche et nette, joli gras sur notes de pomelos et mangues

Apéritif, cuisine provençale, poissons et viandes grillées

Syrah, Grenache, Cinsault

Pétale de rose, brillante

À servir frais entre 10°C et 12°C

Rouge

Elégant, puissant sur des notes de fruits rouges

Tanins fins et soyeux. Fruits rouges mûrs, notes poivrées et fumées

Terrines, plats en sauce et fromages bien affinés

Syrah, Grenache

Pourpre aux reflets violines

À servir entre 16°C et 18°C



‘ Les Deux Anges ’

Appellation d'Origine Protégée
Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

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

Vinification Rosé

Vendanges manuelles avec un double triage. Pressurage et stabulation à froid. Gestion de la température durant toute la fermentation pour la protection et la finesse des d'arômes. Elevage sur lies fines.

Vinification Blanc

Vendanges nocturnes pour profiter des températures les plus basses et éviter l'oxydation, triage de la vendange, égrappage. Pressurage et stabulation à froid. Conservation sur lies sélectionnées. Pour une partie de l'assemblage, un court élevage en barrique permet d'apporter de la rondeur et de révéler quelques notes toastées.

Vinification Rouge

Gorgée de sucre et de couleur, la vendange est égrappée en totalité afin de préserver les arômes. Macération longue, de 3 à 5 semaines, pour une extraction optimale des tanins et des parfums. Certains millésimes sont élevés en barriques de chêne.