



PALETTE OLFACTIVE



Agrumes



Miel



Fruits
exotiques

DÉGUSTATION

Le Deux Anges est un vin élégant, à la robe lumineuse aux reflets dorés. Son nez dévoile des arômes d'agrumes, tels que le citron et le pamplemousse, accompagnés de nuances de miel.

En bouche, il offre des saveurs exotiques d'ananas et de mangue, équilibrées par une belle acidité. Sa touche minérale et ses légères notes toastées ajoutent de la rondeur, créant une texture raffinée et équilibrée.

ACCORDS METS ET VINS

Avec une salade et des tartines de fromage de chèvre frais.

Avec un risotto crémeux.

Avec un filet de dorade aux agrumes ou des pâtes aux crevettes.

FORMATS DISPONIBLES

En rosé, blanc et rouge 75cl, et en rosé et rouge 150cl.



TYPICITÉ

Acidité Fraîcheur	●	●	●	●
Complexité aromatique	●	●	●	●
Puissance Structure	●	●	●	●
Toucher Souplesse	●	●	●	●

100%

Rolle

VINIFICATION

Sols profonds, sable argilo-calcaires limoneux à 410m d'altitude.

Les vendanges sont réalisées de nuit pour préserver la fraîcheur des arômes.

Une partie de l'assemblage est brièvement élevée en barrique, apportant rondeur et des notes délicatement toastées.



GUIDE HACHETTE | 1 ÉTOILE

“Le rôle, brièvement élevé en barriques, livre un bouquet fringant et raffiné de chèvrefeuille, d'agrumes, de thé à la bergamote et de silex. Une complexité à laquelle fait écho un palais étoffé, frais, de belle tenue.”

- Les Deux Anges 2023



AROMATIC PROFILE



Citrus



Honey



Exotic fruits

TASTING NOTES

Deux Anges is an elegant wine with a bright golden colour. Its nose reveals citrus aromas such as lemon and grapefruit, accompanied by hints of honey. On the palate, it offers exotic flavours of pineapple and mango, balanced by a fine acidity. Its mineral touch and light toasted notes add roundness, creating a refined, balanced texture.

FOOD AND WINE PAIRING

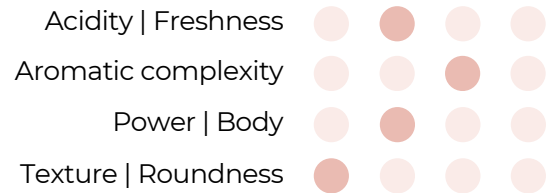
With fresh goat's cheese.
With a creamy risotto or a fillet of sea bream with citrus fruit.
With prawn pasta or oysters.

AVAILABLE SIZES

Rosé, white, and red in 75cl, and rosé and red in 150 cl.



TYPICITY



100%

Rolle

VINIFICATION

Deep, sandy clay-limestone soils at 410m altitude.

Harvest is carried out at night to preserve the freshness of the aromas. Part of the blend is briefly aged in barrel, bringing roundness and delicate toasted notes.



GUIDE HACHETTE | 1 ÉTOILE

“Le rôle, brièvement élevé en barriques, livre un bouquet fringant et raffiné de chèvrefeuille, d'agrumes, de thé à la bergamote et de silex. Une complexité à laquelle fait écho un palais étoffé, frais, de belle tenue.”

- Les Deux Anges 2023