



PALETTE OLFACTIVE



Pêche



Pamplemousse



Abricot

DÉGUSTATION

Le Deux Anges est un rosé élégant, avec une robe rose aux reflets saumonés. En bouche, il se distingue par une acidité rafraîchissante qui met en valeur ses arômes fruités, offrant une vivacité et une belle longueur.

Les notes délicates de fruits blancs, comme la pêche, l'abricot et la poire, apportent équilibre et finesse à ce vin.

ACCORDS METS ET VINS

Avec des Saint-Jacques poêlées, un tataki de thon ou des brochettes de crevettes et des légumes provençaux.

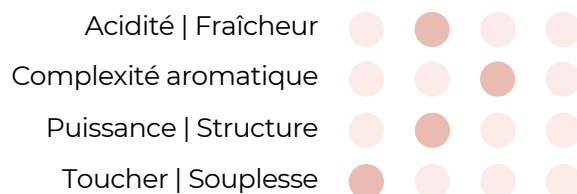
Avec des plats épicés.

FORMATS DISPONIBLES

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



TYPICITÉ



60%

Syrah

40%

Grenache

VINIFICATION

Sols peu profonds, argilo-calcaires, sableux à 350m d'altitude.

La vendange se fait avec un double triage pour assurer la qualité. Le pressurage est suivi d'une stabulation à froid, et la gestion de la température durant toute la fermentation garantit la protection et la finesse des arômes. L'élevage sur lies fines contribue également à la complexité du vin.



JAMES SUCKLING | 90 POINTS

"A medium-bodied rosé with spices, wild berries and warm herbs on the nose. Balanced and playful, with some good fruit character on the palate and a pleasant finish. From organically grown grapes. Drink now."

- Les Deux Anges 2023

IWSC | MÉDAILLE D'ARGENT - 92 POINTS

"Delicate pink colour, bright wash of citrus and orange zest, pink lady apple, soft gentle style."

- Les Deux Anges 2023

DECANTER | MÉDAILLE D'ARGENT

"Floral aromas with violet and rose, with herbal, red berry notes. Juicy, but fresh and crisp palate, with tangerine and grapefruit, finishing savoury and long." | 89 points

- Les Deux Anges 2023



AROMATIC PROFILE



Peach



Grapefruit



Apricot

TASTING NOTES

Deux Anges is an elegant rosé, with a pink colour and salmon highlights. On the palate, its refreshing acidity enhances its fruity aromas, offering liveliness and good length.

Delicate notes of white fruit, such as peach, apricot and pear, bring balance and finesse to this wine.

FOOD AND WINE PAIRING

With pan-fried St-Jacques scallops.

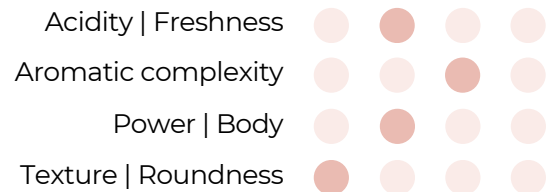
With tuna tataki and spicy dishes or prawn kebabs and Provençal vegetables.

AVAILABLE SIZES

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



TYPICITY



60%

Syrah

40%

Grenache

VINIFICATION

Shallow, clay-limestone, sandy soils at 350m altitude.

The harvest is double-sorted to ensure quality. Pressing is followed by cold stabulation, and temperature management throughout fermentation ensures the protection and finesse of aromas. Aging on fine lees also contributes to the wine's complexity.



JAMES SUCKLING | 90 POINTS

"A medium-bodied rosé with spices, wild berries and warm herbs on the nose. Balanced and playful, with some good fruit character on the palate and a pleasant finish. From organically grown grapes. Drink now."

- Les Deux Anges 2023

IWSC | MÉDAILLE D'ARGENT - 92 POINTS

"Delicate pink colour, bright wash of citrus and orange zest, pink lady apple, soft gentle style."

- Les Deux Anges 2023

DECANTER | MÉDAILLE D'ARGENT

"Floral aromas with violet and rose, with herbal, red berry notes. Juicy, but fresh and crisp palate, with tangerine and grapefruit, finishing savoury and long." | 89 points

- Les Deux Anges 2023