



‘ 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

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

Elégant, puissant sur des notes de fruits rouges



Accompagnement

Viandes blanches, fruits de mer

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

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



Cépages principaux

Rolle, Ugni blanc

Syrah, Grenache, Cinsault

Syrah, Grenache



Robe

Jolies reflets dorés clairs

Pétale de rose, brillante

Pourpre aux reflets violines



Température

À servir frais entre 10°C et 12 °C

À servir frais entre 10°C et 12 °C

À servir entre 16°C et 18°C



VIN DE PROPRIETE BIO



‘ 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 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.



‘Les Deux Anges’

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

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.

This cuvée is available in bottles in red, white, rosé and in magnum of rosé and red.



Nose



Palate



Food pairing suggestions



Main grape varieties



Colour



Serving temperature

White

Citrus fruit and honey aromas

Good minerality and acidity with pineapple and mango notes

White meats, seafood

Rolle, Ugni blanc

Pretty golden highlights

Between 10°C and 12 °C

Rosé

Subtle and elegant, wild strawberry and citrus fruit aromas

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

Aperitif or with Provençal dishes, fish or grilled meats

Syrah, Grenache, Cinsault

Glossy, rose petal-pink

Between 10°C and 12 °C

Red

Elegant, powerful, summer fruit aromas

Soft, silky tannins. Ripe summer fruit, peppery and smoky notes

Terrines, sauce-based dishes and strong cheeses

Syrah, Grenache

Purple with plum highlights

Between 16°C and 18°C



ORGANIC ESTATE WINE



‘ Les Deux Anges ’

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

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

Vinification of the Rosé wine

Harvested by hand, the grapes are sorted not just once, but twice. Pressing and cold stabilization follow. The fermentation process is temperature-controlled at all times to help preserve the wine's flavours and ensure it retains its subtle character. Aged on fine lees.

Vinification of the White wines

The grapes are harvested by night to make the most of the lower temperatures and reduce the risk of oxidation. They are carefully sorted and destemmed, before pressing, cold stabilization and ageing on selected lees. A part of the blend has been aged in barrel for a short period providing roundness and revealing soft, delicate toasty notes.

Vinification of the Red wines

Bursting with sweetness and colour, the grapes are completely destemmed in order to retain as much flavour as possible. A long maceration period (3 to 5 weeks) helps maximize the potential of the grapes' tannins and flavours. Some vintages are aged in oak barrels.