



## PALETTE OLFACTIVE



Agrumes



Miel



Fruits  
exotiques

## DÉGUSTATION

Les 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

*La robe en vedette dans cette cuvée généreuse, qui offre un bouquet solaire de fruits jaunes mûrs, de garrigue et d'épices, relayé par une bouche onctueuse et beurrée, ronde comme il se doit, bien équilibrée par une pointe de fraîcheur en finale.*

- Les Deux Anges 2024

## 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