



PALETTE OLFACTIVE



Pêche Pamplemousse Abricot

DÉGUSTATION

Les 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.

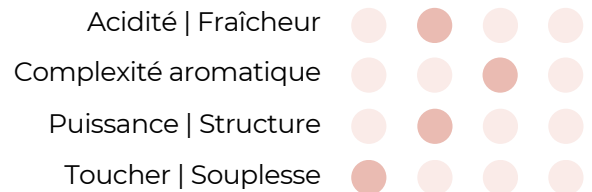
Avec des plats épicés.

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 | 92 POINTS

« Un rosé fruité et vif. Le nez révèle des arômes de baies rouges et d'épices douces. La bouche est modérément corsée et séduisante. La bouche est vive et texturée, avec une finale acidulée. Issu de raisins de culture biologique. A boire dès maintenant. »

- Les Deux Anges 2024

VINOUS | 90 POINTS

« Le 2024 Rosé Les Deux Anges est savoureux et complexe, offrant un éventail de thym, de sauge, de romarin et de poivre blanc au nez de pêche. L'acidité scintillante tinte sur la langue, mais le 2024 reste entre les lignes, maintenant l'équilibre tout au long de la longue finale légèrement tendue. Bien exécuté, et un progrès notable par rapport au 2023 dégusté l'année dernière ».

Billy Norris - Les Deux Anges 2024

GUIDE HACHETTE | 1 ÉTOILE

« Tentatrice dans sa lumineuse robe corail, cette cuvée façonnée par la syrah (60%) offre une belle expression de fleurs blanches et de poire confite, mâtinée d'une touche fumée. Une complexité qui s'agrémente d'épices (carvi) dans un palais à la fois rond et frais, dynamisé par une finale aux saveurs acidulées de citron jaune. »

- Les Deux Anges 2023