



PALETTE OLFACTIVE



Mûres



Cerises



Notes poivrées

DÉGUSTATION

Les Deux Anges est un vin rouge structuré et élégant. Il révèle des arômes complexes de fruits rouges mûrs, comme la cerise et la mûre, accompagnés de notes poivrées et fumées.

En bouche, ce vin présente une structure tannique bien équilibrée, avec des tanins souples qui enveloppent le palais, offrant une belle longueur, une belle structure.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif avec de la charcuterie et des terrines.

Avec des viandes rouges cuisinées ou des plats en sauce.

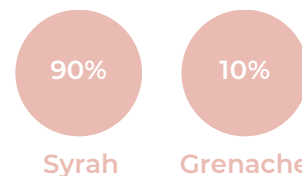
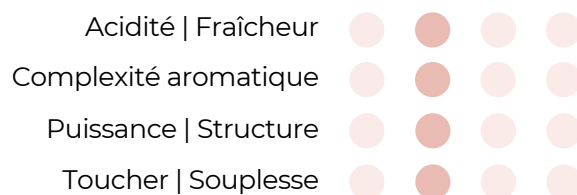
Avec des fromages affinés.

FORMATS DISPONIBLES

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



TYPICITÉ



VINIFICATION

Sols profonds, sable argilocalcaires limoneux à 410m d'altitude.

La vendange est égrappée en totalité afin de préserver les arômes. Macération longue de 3 à 5 semaines et élevage en barriques de chêne.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024



GUIDE HACHETTE | 2 ÉTOILES

- Les Deux Anges 2022

GUIDE HACHETTE | 2 ÉTOILES & COUP DE

« Un élevage ambitieux de deux ans, dont un partiellement effectué en fût, a présidé à la naissance de ce rouge superlatif, attelage de syrah (60%) et de grenache. Le bouquet offre un mariage exemplaire de fruit croquant (cerise) et du bois, avec des parfums fosionnants de laurier noble, de cacao et de menthol. Imposant, ample et riche, doté de tanins veloutés parfaitement pris dans la chair, le palais profile un vin très abouti et déjà savoureux en diable. »

- Les Deux Anges 2020

GUIDE HACHETTE | 1 ÉTOILE

- Les Deux Anges 2016