

Villa des Anges Rosé



Villa des Anges est un vin de partage vinifié et élevé par Jeff Carrel.

"Le vin est le monarque des liquides."

Brillat-Savarin



Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2021

Degré : 12%

Cépages : 100% Cinsault

Terroir : Sols grave sable et limons peu profonds sur les collines bordant l'étang de Capestang / Climat méditerranéen mais sans souffrance / Vignes de plus de 40 ans.

Conduite de la vigne : Taille Guyot / 4000 pieds hectare / Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime / 76 hl/ha.

Mode de vinification : Récolte machine à la fin de la nuit pour récolter des raisins frais / Les raisins sont vendangés à la maturité optimum sur dégustation des baies et suivi de l'acidité / Pressurage direct / Débourage au froid / Fermentation dirigé / La première taille lors du pressurage est isolé et fermente à part elle représente 20% de l'assemblage / Fermenté à 25°C / Elle apporte souplesse, gras et longueur à la cuvée / Une partie de la cuvée fait la malo tous les ans, cette année 50% / Ce qui apporte stabilité sur les arômes, intégration de l'acidité et de la longueur.

Elevage : Sur lies pendant 2 mois.

Notes de dégustation :

Robe brillante, saumon très clair.

Nez fruité, des notes de melon, de pêche, de fraise et de fleurs de printemps.

Bouche : un vin simple et gouleyant, aux notes vives et fraîches de cerises et de fraises, pour un toucher doux, léger et simple en bouche. En finale, juteux, vif, pur et une belle acidité.

En accord :

Un repas d'été : apéritif, poisson, taboulé, grillades, viandes blanches, pizzas...

Conseils :

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : 2 ans