

Villa des Anges Cinsault Rosé



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



Appellation : VDF

Millésime : 2025

Degré : 12%

Cépages : 100% Cinsault

Terroir : Argilo-silicieux / Climat méditerranéen sous influence de la mer.

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

Mode de vinification : Vendange mécanique / Pressurage direct / Vinification sans sulfite.

Elevage : En cuve béton et inox.

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 aux notes vives et fraîches de cerises et de fraises, pour un toucher doux, léger et simple en bouche. En finale, juteux, vif et pur.

En accord :

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

Conseils :

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : A minima 2 ans.