

Villa des Anges Petit Verdot



Un cépage très tardif qui, pour qui sait attendre, apporte au vin une couleur intense et une puissance aromatique unique.



Appellation : VDF
Millésime : 2023
Degré : 14%
Cépage : 100% Petit Verdot

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

Conduite de la vigne : Vignes de 15 ans minimum / 70 hl/ha environ.

Mode de vinification : Vendanges mécaniques / Vinification en cuve béton / Extraction par pigeage et remontage.

Elevage : En cuve béton.

Notes de dégustation :

Une robe d'un rouge intense.

Un nez mêlant à la fois des arômes de violette, de framboise et de cacao.

Une bouche puissante et riche, tout en conservant fraîcheur et équilibre. Une finale longue sur le fruit mûr.

En accord :

Un vin qui a de la personnalité, il s'accommodera avec des mets en ayant tout autant : curry, chili con carné, tajines...

Conseils:

Servir entre 13 et 15°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.