

Villa des Anges

White Blend Reserve



Un élevage soigné pour un blanc élégant et complexe.



Appellation : VDF

Millésime : 2023

Degré : 13,5%

Cépages : 45% Chardonnay / 35% Muscat à petits grains / 20% Sauvignon

Terroir : Argilo-calcaire, climat méditerranéen

Mode de vinification :

Pour les Chardonnay et Sauvignon :

Pressurage direct / Débourage à froid / Fermentation en température dirigée puis fermentation malolactique sur lies fines.

Pour le Muscat : Macération pelliculaire de quelques jours avant pressurage.

Elevage : 12 mois en cuve sur lies fines avec bâtonnage.
Elevage du sauvignon sous bois.

Notes de dégustation :

Une robe brillante aux reflets dorés.

Un nez gourmand de fruits jaunes bien mûrs.

Une bouche ample mêlant fruits exotiques et agrumes, soutenue par des notes vanillées.

Finale beurrée persistante.

En accord :

Volailles en sauces, risotto, dessert à la crème...

Conseils :

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.