

# Villa des Anges Red Blend Réserve Magnum



*Cette cuvée provient des terroirs d'alluvion ancien, argilo-calcaire. Mûre et intense, vinifiée et élevée par Jeff Carrel, elle a bénéficié d'un élevage précieux, lui conférant race et profondeur.*

*"Le vin est le monarque des liquides."  
Brillat-Savarin*



**Appellation :** VDF

**Millésime :** 2020

**Degré :** 14%

**Cépages :** 60% Cabernet Sauvignon / 30% Merlot / 10% Syrah

**Terroir :** Sur sols argilo-silicieux, limon ancien / Sans stress hydrique / 30% très mûr.

**Conduite de la vigne :** Raisonnée en fonction du millésime / 70 hl/ha environ.

**Mode de vinification :** Vendanges mécaniques / Macération pré fermentaire / Vinification en cuve béton / Extraction par pigeage.

**Elevage :** En cuve béton sous douelle de chêne Français.

**Notes de dégustation :**

Robe grenat et sombre tirant vers le pourpre.

Nez expressif, sur la crème de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille, les épices douces).

Bouche élancée, tendue par une fine acidité inflexible, mais enrobée par une matière ronde, veloutée, charmeuse.

L'aromatique mêle la crème de mûres aux épices grillées et la vanille. La finale est tonique, avec une matière qui gagne encore en concentration et des tanins plus apparents. Harmonieux, cohérent, bien équilibré.

**En accord :**

Pour tous les apéritifs improvisés, grillades, viandes rouges et blanches...

**Conseils :**

Servir entre 14 et 16°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.