

Villa des Anges Réserve Magnum



Cette cuvée provient d'un terroir de limon ancien, argilo-siliceux, sous un climat méditerranéen rafraîchi par les vents marins. Mûre et intense, vinifiée et élevée par Jeff Carrel, elle a bénéficié d'un élevage précieux, lui conférant race et profondeur.



Appellation : IGP Terres du Midi

Millésime : 2020

Degré : 14%

Cépages : 70% Cabernet Sauvignon / 30% Merlot

Terroir : Ouest de Béziers et au pied de La Clape / Sols argilo-siliceux et limon ancien / Climat méditerranéen sans stress hydrique.

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 : 5 ans