

Villa des Anges Cinsault Rosé



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



Appellation : VDF
Millésime : 2023
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 simple et gouleyant, aux notes vives et fraîches de cerises et de fraises, pour un toucher doux, léger et simple en bouche. En finale, juteux, vif, pur et une belle acidité.

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.