

Villa des Anges Sauvignon blanc



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



Appellation : IGP Pays d'Oc

Millésime : NM

Degré : 12%

Cépage : 100% Sauvignon

Terroir : Argilo-calcaire / Climat océanique / Exposition sud-est.

Conduite de la vigne : Sauvignon de 15 ans / Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime / 80 hl/ha.

Mode de vinification : Vendange mécanique de nuit / Pressurage direct / Débourageage à froid / Macération et filtration des bourbes / Fermentation à basse température / 20 % de malolactique.

Élevage : En cuve béton sur lies.

Notes de dégustation :

Robe jaune pâle.

En bouche, très « bourgeon de cassis » pur et éclatant, avec une acidité fine et précise apportant une juste tension, et une matière fraîche aromatique, expressive, limpide.

En accord :

De l'apéro au poulet au curry, en passant par le chèvre affiné et la tarte aux pommes...

Conseils :

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : 2 ans

