

Domaine des Anges 2014

Appellation AOC Ventoux, blanc



Le plus haut domaine viticole de Mormoiron sur les flancs du Mont Ventoux dans la Vallée du Rhône. Protégé par la chapelle Notre Dame des Anges à la vierge prévenante et d'un ancien ermitage, le domaine baigne dans une atmosphère singulière attirant le regard du haut de son promontoire. Fabriquer dans le respect des traditions, remontant à l'époque romaine et de la nature, grâce à l'utilisation de pratiques organiques qui, mélangés avec soin et de l'expérience, sont réunis dans un vin, que nous croyons, dépassera vos attentes.

Cépages : 33% Grenache blanc, 33% Roussanne, 33% Bourboulenc.

Analyse : 13.5 % alc. / vol.

Vinification : Récolte manuelle tôt le matin, afin d'assurer la livraison à la cave dans les meilleures conditions. Les raisins ont été écrasés, égrappés et doucement pressés avant que le jus ait reposé pendant 48 heures. Après soutirage, les jus sont vinifiés séparément à des températures de 12 °C dans des cuves en acier inoxydable. La fermentation peut durer jusqu'à deux mois. Après un mélange minutieux, le vin sera mis en bouteille au printemps pour conserver sa fraîcheur.

Dégustation : D'une couleur brillante, jaune paille avec des reflets verts. Le nez est charmeur et intense, avec des nuances de fleurs et de fruits blancs. Une bouche pleine et riche, mais bien structuré. Dominé par des fruits frais comme les pêches blanches et des fruits exotiques, se termine sur une note d'agrumes. Tout en longueur et une suggestion de minéralité. Un vin de nourriture qui sera également revitaliser le palais à l'apéritif.

Service : Entre 12 et 14 °C.

Potentiel de garde : A boire jeune, mais développera une note mielleuse intéressante avec le temps.

Code :

Prix : \$

Format : 750 ml

