

L'Archange 2012

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 : 100 % Roussanne

Analyse : 14.5 % 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 barriques pour la fermentation par les levures naturelles. Le vin mûrit sur lies pendant 8 mois avant d'être filtré et mis en bouteille. La fermentation malo-lactique est évitée pour préserver l'élégance et l'exceptionnalité du vin.*

Dégustation : *D'une couleur lumineuse, jaune avec des reflets verts. Le nez intense se termine par une note fumée et un soupçon de vanille. Riche en bouche, il est à la fois crémeux et intense, avec un écheveau d'acidité rafraîchissante. Il y a un élément aromatique de fruits blancs, de pêches en conserve et de gingembre. La bouche est longue avec une certaine minéralité.*

Service : *Entre 12 et 14 °C.*

Potentiel de garde : *Profitez désormais de bénéficier de ses notes florales et de minéraux ou d'attendre trois ans pour découvrir des tons de miel étant exprimés.*



Code :

Prix : \$

Format : 750 ml

