

# Terre des Anges blanc 2019

## CÉPAGES

Sauvignon blanc (70%)

Vermentino / Rolle (30%)

## PARCELLES

Paradis - 50 ans

Les Durands - 5 ans

## TERROIR

Sols argilo-calcaires peu profonds

Exposition au Nord

Climat sec et frais

Cette cuvée se distingue par complexité et sa rondeur, mais aussi par la sélection parcellaire des raisins.

## VINIFICATION

Les raisins sélectionnés sont vendangés à la main aux heures les plus fraîches de la journée. Ils sont directement pressés et seuls les meilleurs jus seront conservés pour la cuvée. Les Sauvignons blancs, après travail des jus sur bourbes fines, sont vinifiés en foudre de 15hL. Les Rolles fermentent en demi-muids (barriques de 600L), puis un élevage de 2 mois avec bâtonnages fréquents leur apporte rondeur et complexité. L'assemblage donne naissance à un vin riche et équilibré, mariage atypique entre jeunes et vieilles vignes.



## NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe intense avec des reflets dorés.

D'une très belle complexité avec des notes très mûres de fruits exotiques (mangue et ananas) et d'agrumes confits.

La bouche présente beaucoup de sucrosité et une belle longueur. Une finale acidulée sur le fruit. La rondeur du Rolle apporte à la fraîcheur du Sauvignon blanc finesse et élégance.

Le vin peut se garder jusqu'à 10 ans.

*«En bouche, c'est l'élégance qui domine avec des arômes d'acacia du Sauvignon blanc, gras et long en bouche, Terre des Anges blanc ravira tous les amateurs de blancs à forte personnalité.»*

**Miamiam Magazine**, Rentrée 2017, p55