

Terre des Anges rosé 2020

CÉPAGES

Syrah (70%)
Mourvèdre (20%)
Vermentino / Rolle (10%)

PARCELLES

Pommier - 15 ans
Paradis - 10 ans
Les Durands - 5 ans

TERROIR

Sols argilo-calcaires
Exposition au Nord
Climat sec et frais

Cuvée prestige du domaine, le Terre des Anges rosé est une sélection à la dégustation des baies et des jus de nos plus belles parcelles.

VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées en caisses aux heures les plus fraîches de la nuit. Les Syrahs et les Rolles ont été assemblés sur des maturités similaires. Seuls les plus beaux jus sont sélectionnés, mis en stabulation, travaillés jusqu'à départ en fermentation alcoolique. Les Mourvèdres ont été vinifiés en foudre et demi-muids, puis élevés pendant deux mois sur lies fines. Cette particularité pour un rosé apporte complexité et originalité à l'assemblage.

Le Terre des Anges rosé est un vin riche et élégant déjà présent sur les plus belles tables.



NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est élégante, très claire, couleur litchi.

Le nez est puissant et complexe apporté par la fermentation en fût. Il se dégage des arômes de fruits rouges comme la fraise rehaussés par de subtiles notes de pêche.

La bouche est très tendue marquée par les fruits rouges et une belle sucrosité. Un très joli équilibre pour un vin riche qui garde une belle légèreté.



Millésime 2020



Millésime 2018



Millésime 2019

« Avec une dominance de Syrah et de Mourvèdre, c'est un rosé riche et structuré. Il a un fort caractère de fruits rouges mûrs et juteux, ainsi qu'une acidité intense, piquante et rafraîchissante. Le vin peut être dégusté dès maintenant et sera meilleur dans quelques mois. » **ROGER VOSS**, mai 2020, rédacteur au Wine Enthusiast. (millésime 2019)