



Terre des Anges - Blanc

AOP AIX-EN-PROVENCE

Savourez la fraîcheur et la finesse de la signature du domaine. Terre des Anges incarne l'âme du Château avec des vins de gastronomie à la minéralité identitaire de leur terroir.



ROBE

REFLETS DORÉS
JAUNE D'OR
INTENSE

NOTES

FRUITS EXOTIQUES
AGRUMES CONFITS

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5°C

DISPONIBLE EN

75CL

PALETTISATION

EPAL : 6 X 10 X 6 = 360

VMF : 8 X 7 X 12 = 720

CÉPAGES

ROLLE
SAUVIGNON BLANC

PARCELLES

PARCELLE DURAND (ROLLE 2012) :

Sols argilo-calcaire sablonneux.

PARCELLE POMMIER (SAUVIGNON BLANC 1970) :

Sols Argilo-calcaire.

VINIFICATION

Suite aux vendanges manuelles intervient un passage au froid de 24h suivi d'un pressurage entre 8 et 12°C afin d'éviter oxydation et coloration des jus. Au pressoir, une sélection des meilleurs jus est effectuée avant vinification parcellaire. Les bourbes sont travaillées pendant 5 à 12 j pour fixer le meilleur de l'aromatique. Le Sauvignon est fermenté en foudre et le Rolle, en demi muids. Après un élevage sur lies fines de quelques mois, les vins sont soutirés puis assemblés en collaboration avec Michel et Bastien Tardieu.

DÉGUSTATION

La robe est jolie, intense avec des reflets dorés. Au nez, on découvre une belle complexité offrant fruits exotiques (mangue et ananas) et agrumes confits. La bouche présente de la sucrosité ainsi qu'une belle longueur marquée par une finale acidulée sur le fruit. Enfin, la rondeur du Rolle apporte à la fraîcheur du Sauvignon blanc finesse et élégance.

ACCORDS ET GARDE

Pour sublimer des coquilles Saint-Jacques, une volaille de Bresse aux morilles ou un sabayon à la mandarine.
GARDE CONSEILLÉE : 2 À 4 ANS