



#### ROBE

RUBIS PROFONDE  
GRENAT INTENSE  
REFLETS TUILÉS

#### NOTES

GRIOTTE  
RÉGLISSE  
GIROFLE  
TRUFFE

#### DEGRÉ D'ALCOOL

14°C

#### DISPONIBLE EN

75CL

#### PALETTISATION

EPAL : 6 X 10 X 6 = 360

VMF : 8 X 7 X 12 = 720

# Terre des Anges - Rouge

## 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.*

### CÉPAGES

SYRAH  
CABERNET SAUVIGNON  
GRENACHE NOIR

### PARCELLES

**EGUILLEN (SYRAH ET GRE-  
NACHE NOIR 1997) :**  
*Sols argilo calcaire sablonneux .*

**GRANDE TERRE (SYRAH  
2014) :**  
*Sols argilo-calcaire*

**TAILLEFER (CABERNET-SAUVI-  
GNON 2014)**  
*Sols Argilo-calcaire sablonneux.  
Abritée au sud - face au mistral*

### VINIFICATION

Suite aux vendanges manuelles intervient la vinification parcelle à parcelle. Les raisins directement encuvés, non foulés et non éraflés, ils macèrent 30j minimum durant lesquels est pratiquée l'extraction par délestage puis remontage. Un travail des lies permet de trouver l'équilibre entre concentration, tanins, rondeur et fruit. Après décuvage, les vins sont élevés séparément en foudre pour le Cabernet et la Syrah, en cuve béton pour le Grenache. Après 12 à 18 mois d'élevage, les assemblages sont réalisés avec Michel et Bastien Tardieu.

### DÉGUSTATION

La robe rubis est profonde et présente des reflets tuilés. Au nez les notes de fruits rouges confiturés, de réglisse et clous de girofle révèle un équilibre surprenant de fraîcheur et un caractère solaire. La bouche ample et concentrée offre des tanins soyeux et une belle longueur. La finale en bouche oscille entre le fruit mûr et les épices.

### ACCORDS ET GARDE

À savourer avec une chiffonade de jambon noir de Bigorre, un chevreuil aux airelles ou une tarte fine au chocolat.  
GARDE CONSEILLÉE : 5 À 10 ANS