



ROBE

ROSE PÂLE
LUMINEUSE

NOTES

PIVOINE
PAMPLEMOUSSE
FRAISE DES BOIS
BOISÉ LEGER

DEGRÉ D'ALCOOL

13°C

DISPONIBLE EN

75CL - 1,5L - 3L

PALETTISATION

EPAL : 5 X 16 X 6 = 480

VMF : 5 X 10 X 12 = 600

Terre des Anges - Rosé

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
GRENACHE
ROLLE

PARCELLES

POMMIER (SYRAH 1970) :
Sols Argilo-calcaire - Exposition Nord-Est

EGUILLEN (SYRAH 1997) :
Sols Argilo-calcaire sablonneux - Exposition Nord-Est

CENTRE (GRENACHE NOIR 2008) :
*Sols argilo-calcaire caillouteux - Exposition Nord-Est
- Sécheresse et fortes chaleurs*

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. La Syrah et le Grenache sont fermentés 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

Un nez complexe offre des notes florales, zestées et de fruits rouges. La bouche est ample, fine et harmonieuse. Elle promène le palais des fruits rouges à la pivoine en passant par le pomelo. La finale minérale laisse le bouquet se développer sur toute la longueur.

ACCORDS ET GARDE

À savourer avec un tartare de saumon mangue-passion, des gambas flambées au Pastis ou une tarte au citron meringuée.
GARDE CONSEILLÉE : 2 À 5 ANS