

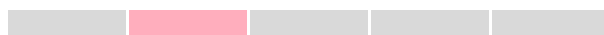


ROSÉ SÉLECTION ANGELVIN CÔTES DE PROVENCE AOP MAISON ANGELVIN



Côtes de Provence AOP, Angelvin Maison, Provence, Frankreich

Geschmack



Trocken

Süss

Fruchtig / Weich

Würzig / Herb

Leicht

Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang

2023

Notizen

Rosa mit lachsfarbenen Reflexen. Sehr aromatische Nase, Akazienaromen, weisse Blüten, frische Litschi, Mango und durch die Säurestruktur an Passionsfrucht erinnerndes exotisches Bouquet. Im Abgang seidig, strukturiert, lang. Provence eben!

Begleitend zu

Aperitif bis zum Dessert.

Vinifikation

Die Trauben werden in der Nacht geerntet. Gärung im Stahltank, nach dem Abpressen Reifung ebenfalls im Stahltank.

Traubensorten

60% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

Alkohol

12.5%

Format

150 cl

ANGELVIN MAISON

Die Familie Angelvin ist seit 1944 in Saint-Tropez ansässig. Erst durch Logan Wallace Angelvin, der das Weingut seines Urgrossvaters weiterführt wurde im Jahre 2016 erstmals eine eigene Cuvée Rosé abgefüllt. Nachdem er mehrere Jahre lang seine Ernte an die Genossenschaft geliefert hatte. Die Traubensorten Grenache, Tibouren und Mourvèdre gedeihen auf den Hängen des Weinguts mit Blick auf das Meer. Nach der Umstellung des Weinguts auf biologische Landwirtschaft begleitet die Önologin Laurence Berlemont Logan das Weingut.