

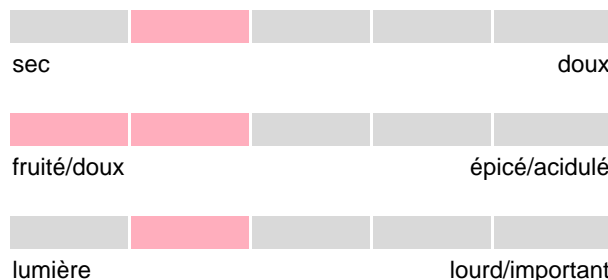


ROSÉ SÉLECTION ANGELVIN CÔTES DE PROVENCE AOP MAISON ANGELVIN



Côtes de Provence AOP, Angelvin Maison, Provence, France

Profil de goût



Millésime 2024

Notes
Rose avec des reflets saumonés. Nez très aromatique, arômes d'acacia, fleurs blanches, litchi frais, mangue et bouquet exotique rappelant le fruit de la passion par sa structure acide. Finale soyeuse, structurée et longue. La Provence, tout simplement !

Accompagnement de l'apéritif au dessert.

Vinification
Les raisins sont vendangés pendant la nuit. Fermentation en cuve d'acier, après le pressurage, maturation également en cuve d'acier.

Les variétés de raisin 60% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

Alcool 13.0%

Format 75 cl

ANGELVIN MAISON

La famille Angelvin est installée à Saint-Tropez depuis 1944. Ce n'est que grâce à Logan Wallace Angelvin, qui a repris le domaine de son arrière-grand-père, qu'une cuvée de rosé a été mise en bouteille pour la première fois en 2016. Après avoir livré sa récolte à la coopérative pendant plusieurs années. Les cépages grenache, tibouren et mourvèdre s'épanouissent sur les coteaux du domaine avec vue sur la mer. Après la conversion du domaine à l'agriculture biologique, l'œnologue Laurence Berlemont Logan accompagne le domaine.