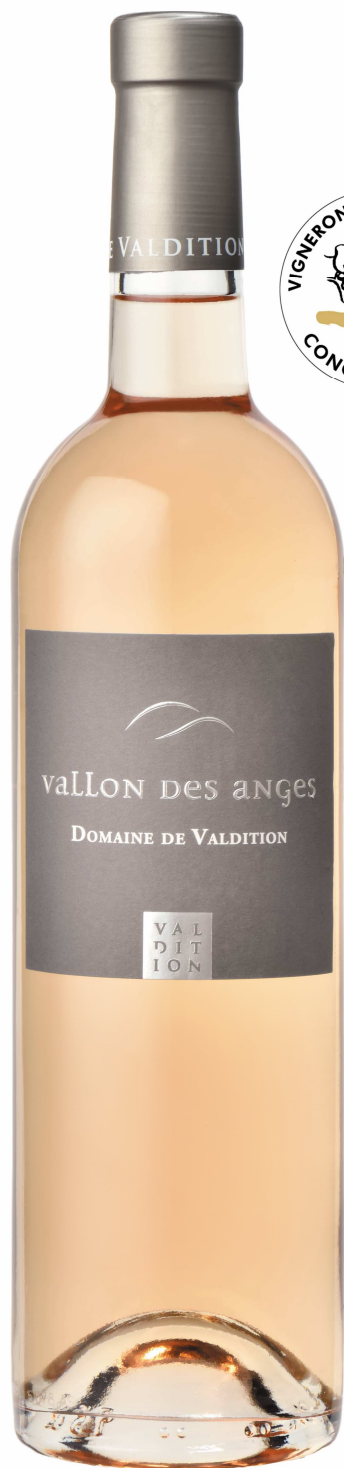


# VALLON DES ANGES ROSÉ

AOP Coteaux d'Aix en Provence



## *Millésime*

2018

## *Sol*

Calcaire.

## *Densité de plantation*

3.500 pieds/ha.

## *Cépages*

60 % Grenache  
30 % Cinsault  
10 % Vermentino

} de vignes de 40 à 50 ans

## *Rendement*

32 hl/ha.

## *Elaboration*

Vendanges manuelles de nuit sur des magnifiques coteaux caillouteux à Roquemartine.

Vinifié avec les premiers jus du pressurage à basse température. Elevage long sur des lies fines en cuve inox.

## *Degré*

13 % vol.

## *Température de dégustation*

10-12 °C.

## *Potentiel de garde*

2 ans.

## *Note de dégustation*

Le Vallon des Anges est un rosé d'exception alliant complexité et minéralité.

## *Accords mets et vins*

Poissons marinés – Salades grillades – Accord très original sur les Sushis et Sashimis



DOMAINE DE VALDIT ION Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12  
www.valdition.com // valdition@valdition.com

