

VALLON DES ANGES ROUGE

AOP Coteaux d'Aix en Provence



Millésime

2018

Sol

Calcaire.

Densité de plantation

3.500 pieds/ha.

Cépages

70 % Syrah

30 % Cabernet sauvignon

Rendement

25 hl/ha.

Elaboration

Vendanges manuelles sur les magnifiques coteaux caillouteux à Roquemartine.

Vinification en cuves bois tronconiques avec pigeages réguliers. Elevage en foudre durant 18 mois et en cuve béton.

Degré

13.5 % vol.

Température de dégustation

15 °C.

Potentiel de garde

8 ans.

Notes de dégustation

La typicité du sol de Roquemartine se retrouve dans cette cuvée aux notes minérales, denses et complexes. Ce vin soyeux est dominé par des arômes de fruits noirs et de poivre.

Accords mets et vins

Daube de taureaux – Côte de bœuf grillée – Epaule d'Agneau à la fleur de thym – Magret de canard – Viandes en sauce



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

