

VALLON DES ANGES ROSÉ

AOP Coteaux d'Aix en Provence



Millésime

2020

Sol

Calcaire.

Densité de plantation

3.500 pieds/ha.

Cépages

55 % Grenache
35 % 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. Première presse vinifiée 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 fraîcheur, minéralité et complexité. Ce vin est dominé par des notes d'agrumes.

Accords mets et vins

Poissons marinés – Grillades – Sushis et Sashimis



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

