

VALLON DES ANGES ROSÉ

AOP Coteaux d'Aix en Provence



Millésime

2024

Sol

Calcaire.

Densité de plantation

3.500 pieds/ha.

Cépages

78 % Grenache
9.7 % Cabernet Sauvignon
7.6 % Vermentino
4.7 % Syrah

Rendement

40 hl/ha.

Elaboration

Vendanges 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

Joli robe rose pale. Nez d'agrumes et de petites baies rouges. Bouche minérale et complexe, dominée par des arômes d'agrumes. Finale fraîche et sapide.

Accords mets et vins

Poissons marinés – Grillades – Sushis et Sashimis



VAL
DIT
ION

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

