VALLON DES ANGES ROUGE

AOP Coteaux d'Aix en Provence

Millésime
2019

Sol
Calcaire.

Densité de plantation
3.500 pieds/ha.

Cépages
60 % Syrah
30 % Cabernet sauvignon
10 % Grenache

Rendement
25 hl/ha.

Elaboration
Vendanges manuelles sur les magnifiques coteaux caillouteux à Roquemartine.
Vinification en cuve bois tronconique avec pigeages réguliers. Elevage en foudre durant 18 mois et en cuve béton.

Degré
14.0 % vol.

Température de dégustation
16-17 °C.

Potentiel de garde
8 ans.

Notes de dégustation
La typicité du sol de Roquemartine se retrouve dans cette cuvée aux notes minérales, complexes et élégantes. Ce vin soyeux et chaleureux 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 VALDITION Route d'Eygalières – 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com