

VALLON DES ANGES ROUGE

AOP Coteaux d'Aix en Provence



Millésime

2020

Sol

Calcaire.

Densité de plantation

3.500 pieds/ha.

Cépages

60 % Syrah
30 % Cabernet sauvignon
10 % Grenache

Rendement

40 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

13.5 % 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

PRODUCTEUR DE VINS ET D'HUILES D'OLIVE EN PROVENCE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

