



CÉPAGES

Sauvignon blanc



VINIFICATION

Elevage long de 24 mois en barrique
Dégustations régulières afin de préserver l'équilibre

Degré alcoolique : 13°c



DÉGUSTATION

Robe or jaune brillante

Notes de miel et de fruits jaunes confit au nez , que l'on retrouve en bouche

Une belle amertume en fin de palais vient contre balancer la douceur du vin



TERROIR

Sol argilo-calcaire, caillouteux
Parcelle de 13 rangs à l'entrée du Domaine vendanges manuelles avec tri à la vigne fin octobre .



GARDE

10 ans



ACCORD METS ET VINS

L'Ange accompagne à merveille un foie gras mi cuit ou poêlé aux figures rôties.

Il sublimera également vos desserts , tels que des sorbets, frangipanes ou tartes aux fruits frais.

Pour les plus audacieux : à servir sur un Bleu d'Auvergne!