



PROMESSE DE L'ANGE Blanc 2020

La promesse de l'Ange est une merveille, un vin rare et sophistiqué qui révèle toute la subtilité du cépage Viognier sur le terroir de la Provence.

Récolte : Septembre 2020.
Alcool : 13,5%/Vol.
Appellation : IGP VAR
Certification : Vin biologique - FR BIO 01
Enregistré à la Vegan Society.

TERROIR

Localisation : Cuers (83).
Sol : Argilo-calcaire fortement caillouteux (gravoche).
Spécificité : Coteaux orientés NS au pied des barres rocheuses de Cuers.
Climat : Littoral Méditerranéen, chaud et sec avec une influence maritime.

VINIFICATION

Cépages : 100% Viognier.
Méthode : Macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vinification thermorégulée. 8 à 10 mois d'élevage en barriques (30% de fûts neufs par millésime). Collage et filtration avant mise en bouteille.

Volume : 4 200 cols équivalent 75cl.
Formats : C6 en 75cl.



NOTES DE DÉGUSTATION

-  **Oeil** : La robe se pare d'élégantes nuances citronnées.
-  **Nez** : Le nez dévoile des notes gourmandes de fruits tels que l'abricot et la nectarine et nous livre un bouquet floral, de fleurs blanches comme le jasmin et l'acacia.
-  **Bouche** : Ce vin suave et enveloppant révèle les saveurs intenses d'abricot, de miel et de vanille apportant une texture crémeuse. Une belle acidité fondante s'exprime sur le palais. La finale est longue et soulignée par un soupçon d'épices douces et de réglisse révélé par l'élevage en barriques.
-  **Accords mets/vins** : Idéal lorsqu'il est accompagné d'une poêlée de Noix de Saint-Jacques tout juste saisies et son crémeux de panais et miel.
-  **Service et conservation** : Température de service idéale à 8°C. Un vin plaisir à apprécier dès aujourd'hui ou à conserver 3-4 ans.

