



Perle des Anges 2017 - AOP Côtes de Provence



Le domaine est situé en plein cœur de la Provence, 40 km au Nord de St-Tropez; ou il profite d'un climat privilégié et d'une grande biodiversité. Les vignes représentent 18 hectares du domaine au milieu des Pins et de la garrigue.

Cépages: 50% Grenache, 30% Cinsault, 15% Tibouren, 5% Mourvèdre.

Production: 35 000 bouteilles

Degré d'alcool: 12.5%

Vinification: Vendange éraflée, puis foulée. Refroidissement par échangeur tubulaire. Stabulation pré-fermentaire à basse température pour une extraction et un apport de complexité. Fermentation à basse température avec contrôle par thermorégulation. Après fermentation alcoolique, élevage sur lies fines.

Notes de dégustation: : Robe rose claire. Nez très fin, note d'agrumes, de fruits blancs, légèrement exotique. Attaque souple, très aromatique sur les fruits frais et les fleurs blanches, évolution sur une bouche légèrement structurée, finale gourmande.

Accords mets & vin: A déguster entre 8°C et 10°C, avec des plats Méditerranéens, des Sushis, des plats épicés...