Villa des Anges
G.S.M

Ce vin provient de terroirs d'alluvions anciens et argilo-calcaires.
Mûr et intense, vinifié et élevé par Jeff Carrel, il a bénéficié d'un élevage précieux, lui conférant race et profondeur.



Appellation : VDF
Millésime : 2024
Degré : 13%
Cépages : 15% Grenache Noir, 67% Syrah, 18% Mourvèdre

Terroir : Ce vin provient de terroirs d'alluvions anciens et argilo-calcaires / Climat Méditerranéen.

Conduite de la vigne : Raisonnée en fonction du millésime / 70 hl/ha environ.

Mode de vinification : Vendanges mécaniques / Macération pré-fermentaire à froid / Extraction par pigeage et remontage / Vinification en cuve béton.

Elevage : Elevage en cuve inox après assemblage.

Notes de dégustation :
Un nez frais sur les fruits rouges.
Une bouche est ample avec de la rondeur et des tanins souples. Les arômes sont dominés par les fruits rouges et épices type poivre.
Une finale sur le fruit.

En accord :
En apéritif, avec une viande grillée, ou un plat méditerranéen…

Conseils :
Servir entre 14 et 16°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.