Villa des Anges
Red Blend Réserve





Cette cuvée provient des terroirs d'alluvion ancien, argilo-calcaire. Mûre et intense, vinifiée et élevée par Jeff Carrel, elle a bénéficié d'un élevage précieux, lui conférant race et profondeur.

Cavinum World Wine & Spirits Competition GOLD - Spain 2026 -

50 Great Red Wine
Of the World 2025
94/100

TASTED 91

CONCOURS DES VINS à TABLE OR 2025

INTERNATIONAL WINE & SPIRITS AWARDS GOLD 90-94 points SPAIN 2025

Gold 2026 Japan Women's Wine Awards



Appellation : VDF
Millésime : 2022
Degré : 14%
Cépages : 50% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot / 10% Syrah

Terroir : Sur sols argilo-siliceux / Climat Méditerranéen.

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

Mode de vinification : Vendanges mécaniques / Extraction par pigeage et remontage / Vinification en cuve béton.

Elevage : 16 à 18 mois sous douelles.

Notes de dégustation :
Robe grenat et sombre tirant vers le pourpre.
Nez expressif, sur la crème de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille, les épices douces).
Bouche élancée, tendue par une fine acidité inflexible, mais enrobée par une matière ronde, veloutée, charmeuse.
L'aromatique mêle la crème de mûres aux épices grillées et la vanille. La finale est tonique, avec une matière qui gagne encore en concentration et des tanins plus apparents. Harmonieux, cohérent, bien équilibré.

En accord :
Pour tous les apéritifs improvisés, grillades, viandes rouges et blanches…

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