



AOC LANGUEDOC

COL DES ANGES

2024

ROUGE

75CL

Privilège



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : ARGILLO-CALCAIRE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC DÉLESTAGE. LONGUE CUIVISON (3-4 SEMAINES)

Belle robe intense. Nez de petits fruits rouges avec des notes complexes de garrigue et des touches d'épices noires, de chocolat et de moka.

Bouche équilibrée, complexe et riche aux notes de caramel et de fruits épicés.

Finale intense, harmonieuse et soyeuse avec des touches de truffe.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

