



AOC Languedoc

COL DES ANGES 2024

ROUGE
75CL

Privilège
PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : ARGILO-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 épiciés. Finale intense, harmonieuse et soyeuse avec des touches de truffe.

MEDAILLES : OR

CONCOURS VINALIES INTERNATIONALES 2025

CONCOURS VINALIES NATIONALES 2025



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

