

MAISON ANGELVIN

SAINT-TROPEZ · FRANCE



CUVÉE SÉLECTION 2021



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe très pale aux nuances pêche (melon).
Son nez aérien, puissant et complexe, mêlé les fleurs blanches, la poire et les fruits exotiques comme la mangue et le litchi.
En bouche, sa fraîcheur gourmande et sa matière croquante sont rehaussées par une vivacité stimulante en final pour créer une explosion de saveurs.



APPELLATION

AOP Côtes de Provence.



TERROIR

Joli terroir du Var, dans le coeur de la provence viticole connue pour la qualité de ses vins depuis l'antiquité.
L'association d'un sol argile-calcaire avec un climat frais la nuit et lumineux le jour permet une maturation optimale des raisins tout en conservant leur fraîcheur.

ANALYSE

13% VOL.ALC / PH : 3,40 / RS : <1

BOUTEILLE

75 CL - 1350 G - 32,50 CM H X 6,25 CM DIAM

CAISSE 6X75 CL

8,30 KG - 32 X 25 X 15 CM

PALETTE U.E : 80 CAISSES SOIT 480 BOUTEILLES

100 X 80 X 160 - 650 KG

MAGNUM

1500ML - 2700 G - 39,70 CM H X 8,9 CM DIAM

CAISSE 6X150CL

16,40 KG - 42 CM H X 30 CM L X 21 CM L

PALETTE* U.E : 36 CAISSES SOIT 216 MAGNUMS

100 X 80 X 150 - 610 KG



PRODUCTION

50 000 bouteilles.



CÉPAGES

grenache 60% syrah 10% cinsault 20% mourvedre 10%



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les différents jus sélectionnés à partir des différentes parcelles sont fermentés séparément dans de petites cuves pour que leurs caractères soient isolés. c'est au cours de l'assemblage que toute l'expérience de la Maison Angelvin opère, les meilleurs cuvées sont réunies pour constituer la cuvée Sélection.
Le taux de sulfite est réduit au minimum.



CONSEILS DE SERVICE

Temperature de service autour de 10°C.



ACCORDS ET METS

De l'aperitif au dessert.



CÉNOLOGUE

Clément BRUN.



CODE BARRES EAN

Bouteille 75 cl : 3760135750009

Magnum 150 cl : 3760135750030