



LE VIGNOBLE

Le Saut de l'Ange est issu d'une sélection de parcelles situées dans l'Entre-deux-Mers.

TERROIR ET CLIMAT

sol argilo calcaire sous climat océanique.

VENDANGES

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en cuves inox.

Cuaison finale à chaud (28°C) de 10 à 15 jours.

Fermentation malo-lactique en cuves inox.

ÉLEVAGE

6 mois en barriques de chêne (30%) et en cuves inox (70%).

ASSEMBLAGE

Merlot : 75%

Cabernet Sauvignon : 25%

DÉGUSTATION

Le vin présente une belle couleur aux reflets violacés.

Un nez pur de fruits rouges et noirs bien mûrs où se mêlent des notes épicées et réglissées.

L'attaque en bouche est soyeuse, pleine avec des tanins fondus.

La finale est gourmande et arrondie par des tanins souples.

