Château Tour des Genêts

Cuvée Vent d'Anges Rouge 2005

Cépages : 90 % Grenache, 10 % Syrah

Vendange manuelle triée sur table de tri.

Vinification : Egrappage. Refroidissement des baies à 10 °. Cuvaison pendant 30 jours avec remontages. Fermentation malolactique en cuve béton.

Dégustation : La robe est d'un rouge grenat invitant à la dégustation.
Le nez flatteur nous évoque une corbeille de fruits rouges mûris au soleil. Avec des notes de caramel au lait. La bouche est enrobée d'arômes de fruits gourmands et d'épices chaudes. Une impression de douceur et de finesse avec des tanins tout en élégance .
Ce beau vin rouge au nom évocateur vous séduira par sa beauté intérieure. Il peut attendre au delà de 5 ans, mais le boire maintenant c'est l'encourager.
Servir à 18 °.Du début à la fin du repas, cette cuvée saura vous détendre.
Sur des viandes cuisinées, grillées et en sauce.

Patricia et Christian Rogier
507 chemin de la Genestière - 84380 MAZAN
Vaucluse – France
Tél et fax : 04 90 69 88 04 – Portable : 06 81 06 37 00
Email : christian.rogier@wanadoo.fr – www.chateau-tdg.com