



## FICHE TECHNIQUE CHEVEUX D'ANGE 2015

**Appellation :** AOC LANGUEDOC

**Cépages et conduite :** 60 % Marsanne, 40 % Roussanne. Vignes de 6 ans, 4000

pieds à l'hectare, palissées sur deux niveaux de releveurs, taille en cordon de Royat.

**Sol :** grès sur semi-coteau argilo-calcaire

**Rendement :** 55 Hl par hectare

**Vinification :** 50 % en cuve thermorégulée, 50 % en barriques neuves.

**Formats :** Bourgogne 75 cl

**Dégustation :** Dans une très belle robe jaune pâle, ce vin blanc sec développe un nez aux arômes de fleurs et de miel. Bien équilibré en bouche, très floral avec des notes fumées qui renforcent la complexité.

**Garde :** de 3 à 4 ans.

**Accord mets/vin :** Il s'accordera très bien avec des viandes blanches ou des fromages à pâte dure.

**Tirage total :** 4 000 bouteilles.

**Distinction :** Médaille d'argent au Concours des Grands Vins du Languedoc 2014 et Cité et étoilé au guide Hachette des vins pour les trois derniers millésimes

### **Analyse**

Alc/Vol:	13.77 %
Acidité:	3.13 g/L
pH:	3.43
Sucre résiduel:	1 < g/L

