

2024

GRAND VIN DE BORDEAUX

le Saut de l'Ange

GRAVES
APPELLATION GRAVES CONTRÔLÉE

LE VIGNOBLE

Le vignoble du Saut de l'Ange s'étend au cœur des Graves, terroir reconnu pour ses vins rouges fruités et raffinés. Il bénéficie de sols de graves et d'argilo-calcaires, sous l'influence d'un climat océanique tempéré.

ASSEMBLAGE

60% Merlot
40% Cabernet Sauvignon

DEGUSTATION

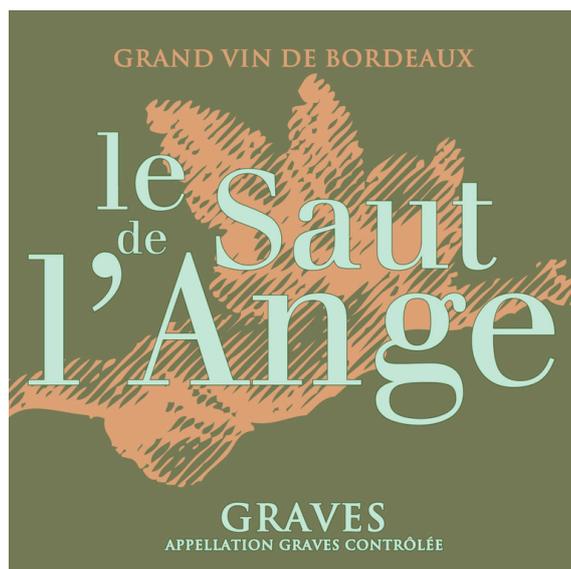
Le Saut de l'Ange Rouge arbore une belle robe rubis aux reflets éclatants.

Son nez charmeur révèle des arômes gourmands de fraise.

En bouche, l'attaque souple et soyeuse met en valeur de beaux arômes de fruits rouges, prolongés par une finale gourmande, portée par des tanins tout en douceur.

Idéal pour accompagner les volailles, les magrets de canard ou un Saint-Nectaire fermier.





LE VIGNOBLE

Le vignoble du Saut de l'Ange s'étend au cœur des Graves, terroir reconnu pour ses vins blancs secs et aromatiques. Il bénéficie de sols de graves et d'argilo-calcaires, sous l'influence d'un climat océanique tempéré.

ASSEMBLAGE

63% Sauvignon blanc
37% Sémillon

DEGUSTATION

Le Saut de l'Ange Blanc présente une belle couleur jaune or. Il dévoile un nez délicatement minéral, rehaussé de notes d'agrumes.

La bouche, vive et éclatante, prolonge ces arômes avec une finale pleine d'énergie, marquée par une légère touche saline.

Il sera le compagnon idéal de vos repas d'été, en particulier avec crustacés et poissons.

