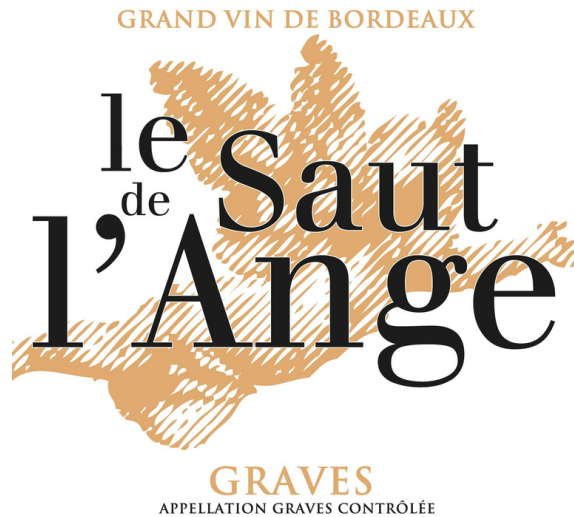


2024



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.

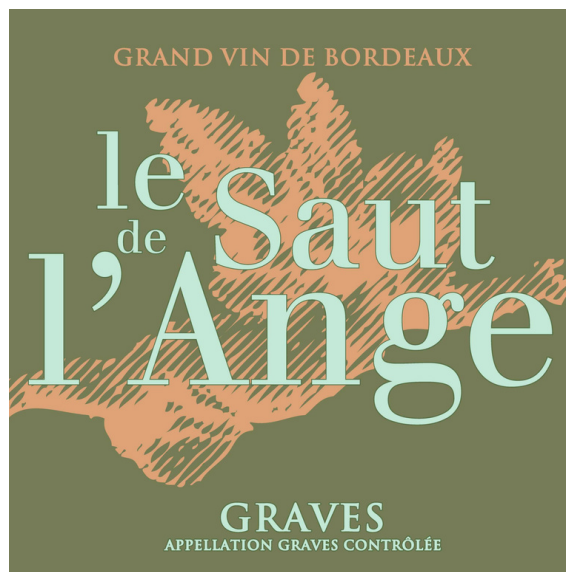
Son nez charmeur révèle des arômes gourmands de fraise.

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.



2025



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

55% Sauvignon blanc
45% Sémillon

DEGUSTATION

Le Saut de l'ange Blanc présente une belle couleur jaune or. Il dévoile un joli nez aux arômes de pêche blanche et légèrement beurré.

La bouche est ample avec une jolie rondeur aux arômes de fruits blancs.

Il accompagnera à merveille vos poissons et viandes blanches.

