DOMAINE DE CABASSE

Les Deux Anges

CÔTES DU RHONE VILLAGES SABLET 2023 ROUGE

CÉPAGES
Grenache 60%, Syrah 40%

TERROIR
Début des contreforts de Séguret et fin des alluvions de l'Ouvèze, sols sableux , léger souple .

ÂGE MOYEN DES VIGNES
15 ans

PRATIQUE CULTURALE
Approche viticole : HVE3 (Haute Valeur Environnementale) & conversion biologique ;

VINIFICATION
Cuvaison : éraflage total, macération d'environ 21 jours en cuve béton. La première semaine : délestage et remontages doux. Fermentation alcoolique entre 25 et 28°C. Chaque raisin est vinifié séparément et assemblé au printemps. Elevage en cuve béton durant l'hiver. Mise en bouteille au printemps.

NOTE DE DÉGUSTATION
La robe est profonde et brillante. Le nez révèle une riche palette de fruits noirs, de réglisse, et de muscade. La bouche offre puissance, volume, densité avec beaucoup de fraîcheur, d'élégance et des tanins enrobant. Un vin équilibré qui va se bonifier sur les 4 prochaines années.

ALCOOL
14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Service : entre 18 et 20°C
Accords mets et vins : bœuf à la plancha, bœuf sauce aux morilles, civet de sanglier ou filet de pigeon en croûte d'épices.
Potentiel de garde : 5-7 ans

NOTES ET MÉDAILLES:
Concours Mâcon 2025 : médaille d'or
Vignerons indépendants 2025 : médaille d'argent
James Suckling : 91 points

SAS Cabasse Vins - 626 Chemin des Ramières 84110 Séguret - France
+33 486712718 - info@cabasse.wine - www.cabasse.wine