

# CLOS CENTEILLES



LA PART DES ANGES  
EN TOUTE SIMPLICITÉ

## A PROPOS DE LA PART DES ANGES

Parce que nous n'apprécions guère le rosé, nous nous sommes fait plaisir en relançant, depuis 2002, un rouge « claret » vieille expression méridionale désignant les rouges légers, fruités et friands.

## SA PERSONNALITÉ

Tout dans cette cuvée exprime la jeunesse:

- une belle nuance grenadine,
- la franchise d'un arôme fruité,
- l'attaque en bouche pleine et vive,
- une finale aux tanins fondus, exaltant des caractères de fruits et de bonbons.

Une friandise...

*" D'un rouge passion ! Qui vous amène à découvrir les richesses d'un terroir magnifique qu'est le Languedoc-Roussillon. Des odeurs de cerise mûre et la rondeur des petits fruits rouges. Son côté soyeux vous charmera le palais. À partir d'un certain moment, il vous semblera que les anges vous regardent avec envie ! Ce vin accompagne bien les fruits de mers, les poissons, les viandes blanches et se boit doucement entre amis. Pour le plaisir de l'hédonisme ! " (Robert David-Neveu)*



## DONNEES TECHNIQUES

Classification:  
IGP Côtes du Brian.

Encépagement :  
50% Carignan (100 ans), 30% Riveirenc N (15 ans), 20% Picpoul N (17 ans). Vignes en terrasses exposées "plein sud".

Sols : argilo-calcaires sur grès siliceux du BARTONIEN (Tertiaire),

Viticulture:  
Les vendanges sont manuelles et les vignes conduites dans le respect d'une agriculture durable. Le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Vinification:  
Réalisé en coulant, après une seule nuit de macération, les premières gouttes de la macération carbonique.

Elevage:  
De courte durée (6 mois en cuves d'acier émaillé), pour enfermer le fruit dans la bouteille.

Mariages gourmands:  
Il sera le compagnon de vos salades d'été, des charcuteries, viandes blanches et poissons grillés. A boire dans les 3 ans servi à 14°C.

Habillage:  
Bouteille blanche 75cl Bourguignonne modèle écologique avec bouchon en liège naturel.