



## ANGELS AND COWBOYS

Rose 2023

24,75\$

\* Prix de détail suggéré



|    |                          |                                   |
|----|--------------------------|-----------------------------------|
|    | Code produit             | 13030495                          |
| \$ | Prix licencié            | 21.50\$                           |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                          |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot            |
| 📅  | Statut                   | Succ. Seul.                       |
| 🏷️ | Type de produit          | Vin tranquille                    |
| 🇺🇸 | Pays                     | États-Unis                        |
| 📄  | Désignation réglementée  | American Viticultural Areas (AVA) |
| 📍  | Région                   | Californie                        |
| 📍  | Sous-région              | Sonoma                            |
| 🍇  | Cépage(s)                | Grenache                          |
| 🍇  | Cépage(s)                | Syrah                             |
| 🍇  | Cépage(s)                | Carignan                          |
| %  | Pourcentage d'alcool     | 12.8%                             |
| 🍷  | Couleur                  | Rosé                              |
| 💧  | Sucre                    | Sec                               |
| 🔑  | Fermeture                | Métal vissé                       |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondé en 2014, le voyage de The Angels & Cowboys a commencé avec un homonyme sentimental, une icône audacieuse et une appréciation des vins terre à terre. Ces éléments ont conduit à la vision de créer des vins qui font plaisir à l'amateur, au pionnier et au transgresseur de règles qui sommeillent en chacun de nous. Les mélanges multi-variétés sont la marque de fabrique de Angels & Cowboys.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Notre Rosé de Sonoma 2023 s'épanouit dans une robe rose aux reflets de rêverie. Au nez, il dévoile des arômes de fraise et de cerise Rainier. En bouche, il est léger et rafraîchissant, avec des notes subtiles de groseille rouge, de framboise, et une touche d'agrumes et de fruits d'été. L'acidité vive et la minéralité fraîche accompagnent chaque gorgée, tandis que la finale dévoile des nuances de rose bulgare. Ce vin délicat, d'une texture élégant

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Élaboré à l'aide de techniques traditionnelles empruntées aux grands domaines viticoles de la Provence, dans le sud de la France. Dans le respect de ce style délicat, nos raisins sont récoltés à environ 21 degrés Brix aux premières heures du matin, lorsque le fruit est à sa température la plus fraîche et que les baies sont fermes. Nous chargeons les fruits directement dans le pressoir avec un minimum et laissons quelques minutes de contact avec la peau avant de lancer le cycle de pr...



- 90 Points -  
Wine Enthusiast



**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'Île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie