



LA CÔTE DE L'ANGE
Châteauneuf-du-Pape

falstaff

Domaine de la Cote de l' Ange
»Secret de l' Ange« 2010
www.cotedelange.fr
20 % GR/80 % MOU, 3000 Fl.
15 %, kräftiges Rubingranat, violette
Reflexe,
breiterer Wasserrand. Sehr
attraktives,
floral unterlegtes frisches
Beerenkonfit,
angenehme Gewürzanklänge,
nach Nelken und Rosmarin, ein Hauch
von Schokolade. Saftig, hochelegante
Textur,
feine Extraktsüße, Nuancen von
Heidelbeeren, seidig und lange anhaltend,
angenehme Mineralik im Finish, verfügt
über gutes Entwicklungspotenzial, bereits
heute sehr delikat und mit großem Trinkanimo
ausgestattet. Preis: k. A.

Domaine de la Cote de l' Ange
»Vieilles Vignes 2010«,
www.cotedelange.fr
80 % GR/20 % MOU, 4000 Fl.
15 %, dunkles Rubingranat, violette Reflexe,
zarte Randaufhellung. Attraktives schwarzes
Beerenkonfit, Anklänge von Cassis und
Lakritze, mit einem Hauch von Orangenzesten
unterlegt. Saftig, opulente Textur,
angenehme Fruchtsüße, präsenste Tannine,
zarte Röstanklänge, etwas Nougat im Abgang,
verfügt über eine gute Länge und
Entwicklungspotenzial, süße Herzkischenfrucht
im Rückgeschmack. Preis: k. A.