



Dolce Farniente

Languedoc AOP, Domaine Allegria

Un rosé bio tout à fait divin

Beschreibung:

Le jeune domaine Allegria est le fruit d'une longue amitié entre la famille d'Abovilles et l'oenologue star argentin Roberto de la Mota. Avec leur superbe vignoble de 10 hectares niché dans les collines qui entourent la petite ville de Pézenas, Delphine, Ghislain et leurs cinq enfants produisent des vins bio de la meilleure qualité. À l'instar des grands rosés de Provence, leur «Dolce Farniente» est synonyme d'élégance, de joie de vivre et de plaisir.

Degustationsnotiz:

Beau rose saumoné clair. Nez ouvert aux notes d'épices méridionales, de fraises et de framboises bien mûres. Très bien équilibré en bouche, avec une fraîcheur stimulante, une acidité modérée, beaucoup d'épices et de fondant. Sans exubérance, mais d'une finesse pure et éthérée, très séduisant, avec une belle puissance et de la longueur.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	France
Produzent:	Domaine Allegria
Eleavage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	80% Grenache, 20% Syrah
Artikelnummer:	1014625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dolce Farniente

Languedoc AOP
Domaine Allegria

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	80% Grenache, 20% Syrah
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.