



Dolce Farniente

Languedoc AOP, Domaine Allegria

Un rosé bio du domaine artisanal Allegria

Beschreibung:

Le jeune domaine Allegria est le fruit d'une longue amitié entre la famille d'Abovilles et l'œnologue 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:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine Allegria

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 70% Grenache, 30% Syrah

Artikelnummer: 1014623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dolce Farniente

Languedoc AOP
Domaine Allegria

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	70% Grenache, 30% Syrah
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés