



La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas, Domaine Allegria

Le vin phare du domaine Allegria

Beschreibung:

Le Domaine Allegria a été fondé en 2008 et est le fruit d'une amitié franco-argentine entre la famille Aboville et la famille de la Mota. Sur environ 10 hectares de vignobles de rêve, Delphine et Ghislain produisent avec leurs cinq enfants des vins bio de toute première qualité dans les collines entourant la petite ville de Pézenas.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre profond, centre noir. Bouquet complexe de baies bleues et de cerises noires, sur une jolie minéralité rappelant la tapenade d'olives et le tabac. Très grande ampleur en bouche, tannins souples, superbe équilibre entre douceur d'extrait, matière et finesse, opulence de fruits noirs et bleus, notes gourmandes de chocolat et de caramel en finale. Une véritable trouvaille des environs de Pézenas.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine Allegria

Elevage: 12 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 80% Syrah, 20% Mourvèdre

Artikelnummer: 1184320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas
Domaine Allegria

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20, Parker 92/100
Cépage(s):	80% Syrah, 20% Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.