



## 2020 Dolce Farniente

Languedoc AOC, Domaine Allegria (Bio)

Un rosé bio tout à fait divin

### Description:

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.

### Note de dégustation:

Beau rose clair saumoné. Nez ouvert d'épices du sud, de fraises et de framboises bien mûres. Bien équilibré en bouche avec une fraîcheur stimulante et une acidité modérée, fondant et épicé. Pas d'ostentation, seulement une élégance pure et aérienne, du corps et de la longueur.

### Accompagne idéale:

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

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Allegria
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache, 30% Syrah
<b>Référence:</b>	1014620

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Dolce Farniente**

Languedoc AOC  
Domaine Allegria (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache, 30% Syrah
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés