



2021 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'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 Vita» est synonyme d'élégance, de joie de vivre et de plaisir.

Note de dégustation:

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 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

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Allegria
Notation(s):	Score 18/20, Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	70% Syrah, 30% Grenache
Référence:	1014621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dolce Farniente

Languedoc AOC
Domaine Allegria (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20, Score 18/20
Cépage(s):	70% Syrah, 30% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés