



## 2021 Montagne de Feu

Vin de Volcan, Languedoc AOC Pézenas, Domaine Allegria

Un bijou de Pézenas

### Description:

Le vignoble de la famille d'Aboville se situe à Pézenas sur les versants de l'ancien volcan des Baumes. Leur chef d'oeuvre en rouge fait référence à ces sols volcaniques, rares dans le sud de la France. Le Montagne de Feu séduit par son fruité, sa chaleur et son opulence. Les raisins sont vendangés à la main en plusieurs tries, puis le vin est élevé en fûts de chêne français.

### Note de dégustation:

Grenat pourpre impénétrable, centre noir. Belle complexité dans le bouquet fruité et vineux, à la délicate douceur chocolatée, avec des notes de pruneaux mûrs, de raisins de Corinthe et de cerises noires. Bouche fluide et veloutée, d'un parfait équilibre entre douceur d'extrait, fraîcheur et volume, tout ce qui caractérise les grands vins du sud de la France. Cerises au chocolat, liqueur de prune et délicat parfum de rose dans une harmonie exceptionnelle, notes toastées de café et texture veloutée jusque dans la finale tendre et juteuse.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Allegria
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	75% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	1184221

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

Taille: A7 74x105

### Montagne de Feu

Vin de Volcan  
Languedoc AOC Pézenas  
Domaine Allegria

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 75% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 10 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** 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.