2020 La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas, Domaine Allegria

Le vin phare du domaine Allegria

Description:
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.

Note de dégustation:
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 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.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Allegria
Notation(s):	Score 19/20, Parker 92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	80% Syrah, 20% Mourvèdre
Référence:	1184320

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas
Domaine Allegria

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, Parker 92/100
Cépage(s):	80% Syrah, 20% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch