



2020 Montagne de Feu

Vin de Volcan, Languedoc AOC Pézenas, Domaine Allegria

Coup de cœur de Pézenas

Description:

Ghislain et Delphine d'Aboville, les propriétaires du domaine boutique certifié bio, ont donné à ce vin le nom des sols volcaniques que l'on trouve rarement dans le sud de la France. Le Montagne de Feu vous plaira à coup sûr avec son fruité, sa chaleur et sa richesse ! Les baies ont été triées à la main et l'élevage a eu lieu en barriques françaises.

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Allegria
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	Syrah, Grenache
Référence:	1184220

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):	Score 19/20
Cépage(s):	Syrah, Grenache
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Bio
Elevage:	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 déguster.