



La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas, Domaine Allegria

Il vino di punta della Tenuta Allegria

Beschreibung:

Il Domaine Allegria è stato fondato nel 2008 ed è il frutto di un'amicizia franco-argentina tra la famiglia Aboville e la famiglia de la Mota. Delphine e Ghislain e i loro cinque figli producono vini biologici di alta qualità sulle colline che circondano la piccola città di Pézenas, su circa 10 ettari di vigneti da sogno.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso, centro nero. Bouquet complesso di bacche blu e ciliegie nere, con una bella mineralità che ricorda la tapenade di olive e il tabacco. Al palato è molto corposo, con tannini soffici, un superbo equilibrio tra morbidezza dell'estratto, sostanza e finezza, opulenza di frutti neri e blu, note golose di cioccolato e caramello sul finale. Una vera scoperta della zona di Pézenas.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine Allegria

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 80% Syrah, 20% Mourvèdre

Artikelnnummer: 1184320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas
Domaine Allegria

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 92/100
Varietà d'uva:	80% Syrah, 20% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.