



2021 Montagne de Feu

Vin de Volcan, Languedoc AOC Pézenas, Domaine Allegria

Un gioiello di Pézenas

Descrizione del vino:

Ghislain e Delphine d'Aboville, proprietari di questa tenuta certificata biologica, hanno dato al loro vino un nome che fa riferimento ai rari terreni vulcanici presenti nel sud della Francia. Montagne de Feu seduce con il suo fruttato, il suo calore e la sua opulenza. Le uve vengono raccolte a mano in diverse selezioni e il vino viene poi affinato in botti di rovere francese.

Nota di degustazione:

Granato porpora impenetrabile, centro nero. Bella complessità nel bouquet fruttato e vinoso, con delicata dolcezza di cioccolato e note di prugne mature, ribes e ciliegie nere. Al palato è morbido e vellutato, con un perfetto equilibrio tra dolcezza dell'estratto, freschezza e volume, tutto ciò che caratterizza i grandi vini del sud della Francia. Ciliegie al cioccolato, liquore di prugne e delicato profumo di rosa in un'armonia eccezionale, con note di caffè tostato e una consistenza vellutata fino al tenero e succoso finale.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Allegria
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	75% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre
Numero di articolo:	1184221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montagne de Feu

Vin de Volcan
Languedoc AOC Pézenas
Domaine Allegria

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.