



2020 Montagne de Feu

Vin de Volcan, Languedoc AOC Pézenas, Domaine Allegria

I preferiti di Pézenas

Descrizione del vino:

Ghislain e Delphine d'Aboville, proprietari dell'azienda biologica certificata, hanno dato a questo vino il nome dei terreni vulcanici che raramente si trovano nel sud della Francia. Montagne de Feu è sicuramente in grado di soddisfare con il suo fruttato, il suo calore e la sua ricchezza! Le uve sono raccolte a mano e maturano in botti francesi.

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:	Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Numero di articolo:	1184220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montagne de Feu

Vin de Volcan
Languedoc AOC Pézenas
Domaine Allegria

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.