



2021 La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas, Domaine Allegria

Vino di punta del Domaine Allegria

Descrizione del vino:

Il Domaine Allegria è stato fondato nel 2008 ed è il risultato 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 altissima qualità su circa 10 ettari di splendidi vigneti sulle colline intorno alla cittadina di Pézenas.

Nota di degustazione:

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.

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:	11 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	80% Syrah, 20% Mourvèdre
Numero di articolo:	1184321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas
Domaine Allegria

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Syrah, 20% Mourvèdre
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	11 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.