



# Allegria

## Dolce Farniente

Languedoc Rosé 2020

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Languedoc
<b>Cuvée :</b>	Dolce Farniente
<b>Couleur :</b>	Rosé
<b>Millésime :</b>	2020
<b>Cépages :</b>	Grenache (70%) / Syrah (30%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

89/100 - La Revue du Vin de France classe notre Rosé dans les 20 meilleurs du Languedoc ! "Une empreinte différente : la construction de ce rosé se fonde sur la puissance d'un vin de gastronomie plus que sur le charme d'un rosé d'apéro. Les parfums de fruits rouges associés à la mandarine du bouquet contribuent à la complexité du vin. La bouche racée et tonique offre fraîcheur et texture"



### ELABORATION

Culture biologique.  
Vendanges manuelles et mécaniques.  
Fermentation en cuve inox, Fermentation thermo-régulée, Pressurage direct.  
Elevage en cuve inox, Bouchon en verre, Elevage sur lies.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur saumonée, claire, reflets corail.  
**NEZ :** Élégant, frais, arômes de framboise.  
**BOUCHE :** Harmonieuse, aérienne, acidulée, corps léger, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°  
**GARDE :** A consommer entre 2021 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Crevettes à la plancha, Poissons grillés, Spécialités asiatiques



### DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2021 : 17/20  
Le guide Hachette des vins 2022 : 2 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

