

ALLEGRIA

Allegria
Dolce Farniente
AOC Languedoc
Sud de France

Vin biologique

L'EQUILIBRE

Grenache et Syrah donnent naissance à ce rosé fringant qui connaît un joyeux succès année après année.

UN VOLCAN POUR TERROIR

Les vignes sont situées sur les flancs d'un ancien volcan, le volcan des Baumes. Les terres sont argileuses avec des cailloutis de basalte, issu des explosions volcaniques.

LE STYLE DU VIN

Au nez, des arômes bien sympathiques de fruits frais. En bouche, c'est tendu et frais avec un joli équilibre. La finale est saline, presque salée. Voilà le rosé qui accompagnera avec bonheur vos grillades de Printemps et vos belles soirées d'étés, que ce soit en bouteille, en magnum, ou même Jéroboam.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Ce vin rosé a été vinifié avec la technique du pressurage direct : les grappes de raisin sont vendangées sans attendre une maturité trop poussée et pressées directement dans un presseur pneumatique. Nous avons conservé les bourbes issues du débourbage. Ces bourbes sont très aromatiques et nous louons chaque vendange un container frigorifique pendant 3 semaines pour pouvoir les utiliser. Cela nous permet par l'action du froid à 4°C de séparer en quelques jours les bourbes les plus épaisses du jus très aromatique et très riche que nous réintégrons dans le moût en fermentation. Cette réintégration du jus issu des bourbes permet d'apporter plus de richesse aromatique à notre Dolce Farniente.

LE DÉTAIL QUI PLAÎT

Le bouchon en verre apporte beaucoup d'élégance à cette bouteille: cette technique de bouchage innovante permet d'ouvrir et de refermer la bouteille d'un coup de pouce. Idéal pour les piques niques chics et les barbecues parties !

PENDANT COMBIEN DE TEMPS ? A découvrir dès aujourd'hui et pendant 2 ans.