



Allegrria Dolce Vita

Dolce Vita

Languedoc - Rosé 2017

- Région :** Languedoc-Roussillon
Appellation : Languedoc
Cuvée : Dolce Vita
Couleur : Rosé
Millésime : 2017
Cépages : Cinsault (30%) / Syrah (70%)
Alcool : 12,5 %
Contenance : 75 cl



ELABORATION

Culture biologique.
Agriculture biologique.
Vendanges manuelles et mécaniques.
Fermentation en cuve inox, Fermentation thermo-régulée, Pressurage direct.
Elevage en cuve inox, 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 en 2016



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