



ITALIE " ALE " MOUSSEUX ROUGE
DOUX AZIENDA AGRARIA GUERRIERI
(50% SANGIOVESE, 50% LACRYMA)
7% ALC.

Pays : Italie
Région : Marche
Sous région :
Cépage(s) : 50% Sangiovese, 50% Lacryma

Note de dégustation :

Robe rubis profonde à reflets violacés. Nez intense de fruits rouges et noirs tels que les cerises, les myrtilles et les mûres. En bouche, ce vin moelleux possède un fruité éclatant, croquant et hyper gourmand. La fine effervescence contribue à apporter de la fraîcheur à ce vin délicieux et qui devra être servi bien frais. Faible en alcool, il sera le bienvenu au moment du gouter ou d'un dessert fruité.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Tartes aux myrtilles. Clafoutis aux cerises. Gâteau aux mûres, voir un Forêt noir revisité.

Commentaires du sommelier :

Ale, c'est tout d'abord un clin d'œil d'Alberto Guerrieri à son cousin qui se nomme Alessandro. C'est un style de vin rouge à part, assez doux, effervescent et faiblement alcoolisé, 7% d'alcool acquis (=réel). Issu à part égale des cépages Sangiovese et Lacryma, les vignes sont cultivées sur le terroir privilégié du domaine Guerrieri dans le nord des Marches. Un vin à servir bien frais, idéal à l'heure du gouter ou d'un savoureux dessert aux fruits rouges ou noirs.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

