



## Eleonora

IGT Lazio rosso, Villa Caviciana, 2013

3000 ml

**CHF 107.-**

N° Art. 35257913

C'est un vin très agréable, tout simple, marqué par les arômes épicés du Sangiovese qui rappellent le poivre blanc, la cannelle et la badiane accompagnés par la grenade, le cynorrhodon et l'abricot. Un soupçon de rose et d'herbes aromatiques parachèvent sa complexité.

L'Eleonora réjouit le palais avec beaucoup de fraîcheur et de fruité ainsi qu'avec un équilibre harmonieux entre acidité et tanins soyeux. Au Prix International des Vins Bio 2016, l'Eleonora s'est vu décerner 96 points!

Origine:	<b>Italie / Lazio</b>
Cépage:	<b>Sangiovese, Merlot</b>
Maturité:	<b>2 à 8 ans</b>
Température:	<b>16 à 18 °C</b>
Conseil de dégustation:	<b>Plat froid de viande, Saute en bouche, Orecchiette, Strozzapreti alla siciliana, Couscous aux légumes, Pizza ou tarte flambée, Risotto aux cèpes</b>
Vinification:	<b>Fermentation en cuve inox</b>
Récolte:	<b>Vendanges manuelles</b>
Élevage:	<b>En cuve inox</b>
Mise en bouteille:	<b>Filtration</b>
Durée de l'élevage:	<b>12 mois</b>
Volume:	<b>13.5 %</b>



**Vin biologique ou biodynamique certifié**



**Végan**

# BAUR *au* LAC Vins

---

## Profil gourmand

### Profil du vin au nez

#### Intensité



#### Floral



#### Fruité



#### Epices



#### Complexité



### Profil du vin en bouche

#### Attaque en bouche



#### Acidité / Jutosité



#### Tanin



#### Corps



#### Longueur en bouche

