BAUR au LAC Vins

Letizia 2014

IGT Lazio rosso, Villa Caviciana, 750 ml

750 ml

CHF 26.40 au lieu de CHF 31.– N° Art. 35258714

Les amateurs de Cabernet reconnaîtront le cépage à l'aveugle. C'est avec beaucoup d'intensité que s'épanouissent des arômes de cassis, de mûre, de réglisse et de poivron. L'élevage en barriques est clairement reconnaissable aux notes de bois nobles, de noix de coco et de clou de girofle. L'attaque est souple avec des tanins fins et une acidité joliment intégrée. La finale est longue et dominée par le pruneau, la cerise noire, les dattes et le chocolat noir.

Origine:	**Italie / Lazio**
Parcelle:	**Gradoli**
Cépage:	**Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot**
Maturité:	**3 à 10 ans après vendanges**
Température de consommation:	**16 à 18 °C**
Accord mets:	**Cuisine latino-américaine, Bistecca fiorentina, côte de bœuf, Entrecôte du sanglier avec des <<spätzle, Pots-au-feu traditionnels aux légumes se, curries épicés aux légumes**
Vinification:	**Fermentation en cuve inox**
Récolte:	**Vendanges manuelles**
Élevage:	**En partie en barriques neuves et usagées, Elevage en bouteille**
Mise en bouteille:	**Filtration**
Durée de l'élevage:	**28 mois**
Volume:	**13.0 %**

Note: Contient des sulfites

Vin biologique ou biodynamique certifié

Végan

BAUR au LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Floral

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Epices

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Note boisée

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Complexité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Profil du vin en bouche

Attaque en bouche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Acidité / Jutosité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Tanin

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Corps

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Longueur en bouche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10