LIONEL DUFOUR

Lionel Dufour GmbH
Mühlebrücke 2
2502 Biel/Bienne
Telefon 032 322 81 61
Telefax 032 322 81 62
www.lionel-dufour.ch

Pouilles est la région viticole la plus productive de l'Italie. Sous ce climat chaud, les vins sont foncés, avec un caractère de terre et une belle ampleur. Le climat méditerranéen et les sols particulièrement fertiles, sous-sol de type calcaire du crétacé, recouvert de couches riches en oxyde de fer, créent des conditions idéales pour la viticulture.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Millésime:	2017
Cépage:	Primitivo est un cépage rouge. Les vins rouges Primitivo peuvent présenter, en raison de fruits séchés naturellement, des teneurs en sucre plus élevées et donc des valeurs plus élevées en alcool 13 à 15 % vol. Les vins se distinguent par un arôme épicé caractéristique, avec des réminiscences de cannelle, de girofle, de poivre noir et de baies foncées.
Teneur en alcool:	14.5 % vol.
Potentiel de garde:	à boire maintenant, jusqu'à la fin de l'année 2021
Température de service:	16 - 18 °C
Couleur:	rouge foncé avec des reflets violets
Nez:	réminiscences de prunes et de fruits séchés, avec des baies et un peu d'épices et d'arômes de torréfaction
Bouche:	la structure est assez souple, ample et harmonieuse. A nouveau des notes intenses de baies et épicées, avec aussi quelques arômes de torréfaction. Finale assez longue
Elevage:	Dans des cuves en acier et de manière proportionnée dans de grands fûts en bois
Producteur:	Selezionato da www.lionel-dufour.ch
Convient avec:	Viande rouge rôtie, plats de légumes, pâtes, Rösti, Risotto aux tomates, pizza, viande grillée et fromage
Emballage:	colis 6 x 75 cl
Art-No:	705060