

elicio

IGP MÉDITERRANÉE

Des vins accessibles, fruités,
pour un plaisir immédiat !

ELICIO ROUGE 2013/2014
GRENACHE 50% - MERLOT 50%

La robe est d'un rouge rubis à reflets bleutés. Le nez expressif révèle des notes de confiture de fruits rouges et noirs, de réglisse et de poivron doux. La bouche présente une attaque franche et pleine, au volume soutenu par une trame tannique fine et dense. On retrouve les fruits mûrs (mûre, myrtille) ainsi que les touches épicées douces. La belle fraîcheur relevant le registre fruité et la finale bien enrobée en font un vin très friand.

Servir à 16° ou un peu frais l'été (14°),
sur des mets légers et fromages frais.

ELICIO ROSÉ 2014
GRENACHE 70% - CINSAULT 30%

Splendide robe brillante rose pâle. Le nez est franc et droit, d'une belle intensité sur les petits fruits rouges (grenadine, groseille). La bouche est harmonieuse, alliant caractère onctueux et fraîcheur. Très friand, on retrouve les expressions fruitées du nez, avec une touche un peu plus lactée (yoghourt). Très joli vin de soif, pour le plaisir.

Servir bien frais (8°) à l'apéritif, entre amis,
ou pour accompagner des salades, grillades
ou repas exotiques.

ELICIO BLANC 2014
VERMENTINO 100%

Belle robe jaune pâle à reflets verts soutenus, le Vermentino s'appelle parfois Rolle. Le nez est très intense et frais avec des arômes d'agrumes et de fruits exotiques (ananas). La bouche est très fruitée, fraîche et intense, elle présente une dominante agrumes et fruits exotiques. C'est un vin extrêmement friand, associant de la sucrosité à une rafraîchissante acidité citronnée. Très agréable, il se dégustera seul à l'apéritif ou accompagnera merveilleusement vos repas légers faits de salades, de viandes blanches, ou de poisson grillés.

Servir bien frais (9-10°).

