



Vox Loci 2015

CHF 48.00 | 10 cl = CHF 6.40

Le Vox Loci arbore une robe violette dotée d'un cSur sombre. La première inspiration dévoile des arômes de baies noires alliés à une fraîcheur florale. Le vin exhale le sureau, la cerise noire, la mûre, la menthe et une pointe de valériane. Cette alternance entre maturité et fraîcheur, entre rondeur et tension, fait de ce cabernet franc monocépage une perle rare intéressante à essayer impérativement.

Producteur	Batzella
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Rosso Toscana
Appellation	IGT
Millésime	2015
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	346765



Vinification

La fermentation malolactique se déroule en barriques. L'élevage est ensuite effectué en chêne français et en grands fûts pendant 24 mois. Le vin vieillit encore au moins une année de plus en bouteille.

Terroir

Les sols sont principalement argilo-sableux.

Histoire





Le domaine viticole Batzella est situé à Bolgheri, sur la côte centrale de la Toscane. Depuis l'an 2000, il produit des vins authentiques et élégants qui expriment au mieux le terroir. La région est entourée de collines douces avec vue sur la mer Tyrrhénienne. Dans ce microclimat, les raisins de cabernet en particulier mûrissent parfaitement.

