LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Cabernet Sauvignon COR Römigberg
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	90% cabernet sauvignon, 10% petit verdot
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	Alois Lageder est un superbe domaine à la notoriété internationale et dont l'histoire remonte au début du XIXe siècle. A cette époque, Johan Lageder crée une entreprise vinicole reprise en 1855 par un de ses fils (le premier 'Alois'). Tout au long de son histoire, le domaine reste aux mains de la même famille. Alois Lageder, en véritable avant-gardiste qu'il est, a modernisé le domaine et diversifié les vignobles. Dans le plus grand respect de la nature, c'est-à-dire en biodynamie, il respecte les besoins spécifiques des cépages, afin de les mettre en bouteille le plus authentiquement possible. Entretemps, ses enfants Clemens et Helena ont pris en main les rennes du domaine. Sensible au côté émotionnel du vin, non seulement pour le côté holistique de la philosophie de production mais aussi pour le lien entre les arts et le territoire, la cave d'Alois Lageder s'est fait connaitre grâce aux grands vins du domaine historique de la famille, Löwengang en particulier avec un chardonnay qui est parmi les meilleurs en Italie pour sa richesse, sa complexité, son élégance. L'austérité, le caractère complet et un style classe caractérisent les lignes intermédiaires, où, quand c'est le cas, l'intervention dans le bois donne toujours de façon calibrée une élégance naturelle aux variétés. Impeccable et très agréable, la ligne classique montre toute la personnalité des vins de tous les jours, mais avec beaucoup de style. Le Cor a une couleur profonde rouge cerise. Arômes prononcés de cerises et de baies noires sur des touches de bois épicé. Vin puissant et riche à la structure large. Tannins fermes qui sont bien en équilibre par rapport au fruit. Finale longue et fraîche.
Servir sur	plats épicés, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard…), fromages doux
Origine	Le vignoble 'Hertz' s'étend le long du versant le plus abrupte du Romigberg, au nord-ouest du Lac de Caldaro, à une altitude de 350m. Sol perméable de pierres et de sable, d'origine calcaire et argileuse. Microclimat très chaud.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	8 - 27 septembre 2017
Vinification	Fermentation alcoolique et fermentation malolactique en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Passage de 18 mois en barrique françaises.
Analytique	Extrait sec: 28,65 g/l - acidité totale: 5,9 g/l - sucre résiduel: 1,4 g/l - sulfites: 60 mg/l - pH: 3,52
Notes des critiques	Vinous: 94

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)