

LICATA

FICHE D'ARTICLE

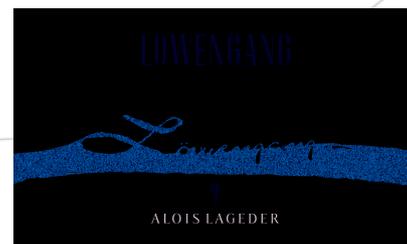
Nom	Löwengang Cabernet
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, un véritable bouquet d'épices, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot

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 connaître 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 Löwengang Cabernet a une couleur rouge cerise très intense. Arômes fins de fruits rouges, épices et bois toasté. La bouche est intense et équilibrée, avec un beau fruit. Longue finale, belle fraîcheur.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles sélectionnés à Magrè, 230 à 250m d'altitude. Terrain caillouteux, sablonneux et calcaire. Microclimat chaud avec de grands écarts thermiques entre le jour et la nuit.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vinification	Macération et fermentation pendant 18 jours en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Passage de 18 mois en barriques françaises.
Production	12.000 bouteilles



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)