



## Azienda Agricola Gorgo - Rosé



Domaine Azienda Agricola Gorgo

Pays et région d'origine Italie - Vêrone

Dénomination DOC Bardolino



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Chiacetto

Millésime 2019

Cépages Corvina, Rondinella et Molinara

Elevage Elevage 3 mois en cuves inox

Prix 8,50 €

**8,30 € pour les recommandes**



### Histoire du Domaine

L'Azienda Gorgo est un domaine créé en 1973 dans la région de Vêrone. Il est passé en 45 ans d'une superficie de 22 Ha à 60 Ha aujourd'hui. Il est dirigé par Roberto Bricolo qui a décidé il y a quelques années de faire en sorte d'obtenir le label bio. Pour améliorer son travail, il a construit un nouveau chai en 2005.

Il produit maintenant une dizaine de cuvées, principalement en Custoza et en Bardolino. Un bien beau domaine à découvrir que Mywinebox a trouvé pour vous.

### Caractéristiques du vin

La robe est d'un beau rosé d'une couleur entre les fleurs de pêches et de vieilles roses. Le nez révèle des arômes de fruits à grappe, de baies sauvages rouges et de fleurs des champs au printemps. La bouche est fraîche avec de nombreuses notes de fruits, une très belle minéralité et une finale très agréable. Une légère sucrosité est présente (4.4 g/l) mais elle est très bien maîtrisée et charmera votre palais et surtout celui de vos invitées. Vous devrez vite en recommander sur notre tout nouveau site !

### Consommation et garde

Vin à boire en 2020 et à ouvrir 100 minutes pour profiter pleinement de lui

**Température de consommation idéale:** 10 à 12 °C

**Accord Mets vin:** Il sera parfait seul à l'apéritif, sur vos plats d'été végétariens, une salade de la mer, un poisson grillé ou des scampis grillés au pastis.

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Qu'est-ce que le pastis ?

Qui n'a jamais bu un petit cruchon de pastis (ou 2, ou 3, ou 4,...) au bord d'une piste de pétanque dans le sud de la France à la douce écoute des grillons ? Certainement pas Pierre en tout cas qui raffole de cette boisson sudiste ! Mais en fait, comment est fabriqué cet alcool ?

Le pastis est une boisson alcoolisée française particulièrement appréciée dans le Sud du pays, et qui reflète à travers ses arômes la culture et le mode de vie des régions du Midi. Les ingrédients principaux composant la base de toute recette sont l'anis et les extraits naturels issus du bois de réglisse. Il existe aujourd'hui une multitude de recettes différentes, plus ou moins complexes, qui seront satisfaire toutes les envies. Les ingrédients principaux pour la production du pastis sont l'anis vert, l'anis étoilé, le fenouil en plus de la réglisse sous la forme de racines séchées. Les recettes les plus courantes contiennent des ingrédients supplémentaires tels que la cannelle, le poivre, la sauge, ou encore la cardamome. Afin d'obtenir une recette unique et savoureuse, une grande variété de plantes, herbes et racines peut également être utilisée. Le pastis est le résultat de la macération de plusieurs plantes dans de l'alcool pur. Le résultat est ensuite coupé avec de l'eau, réduisant ainsi le taux d'alcool de la boisson entre 45 % et 50 %. Sa couleur s'obtient traditionnellement par l'ajout de réglisse et d'autres ingrédients naturels, tels que le caramel, qui lui donne d'ailleurs un léger goût sucré. Il existe également des pastis blancs pour lesquels l'étape de coloration a été écartée, et même des pastis bleus. Ces derniers obtiennent leur couleur à partir d'un colorant alimentaire.

Il est à noter que cet alcool typique du sud regroupe de moins en moins d'adeptes ces dernières années. Le groupe Pernod Ricard, premier producteur mondial de boissons anisées a dû restructurer sa division Ricard pour faire face à la faiblesse persistante de la demande. Peut-être au profit des rosés qui ont le vent en poupe et témoigne d'un regain d'intérêt depuis maintenant une dizaine d'années !

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

### Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

---

### Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

---

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

#### Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)