



Édition Vinifera Allgrape

FAIRE DES VINS D'UN CARACTÈRE ET D'UNE PROFONDEUR INÉGALÉS !



STYLES
DISPONIBLES



Soigneusement équilibré avec des moûts de raisins mélangés qui fournissent essentiellement un produit de vinification exceptionnel prêt à recevoir un **SACHET Allgrape®**.

FORMAT	RAJOUTER		INCLUS	RENDEMENT	PRÊT EN		
	+	H₂O	+		=		
10 L		13 L*	4 kg	23 L*		6 SEMAINES	

* Le rendement est approximatif et ne tient pas compte de la perte potentielle résultant de la clarification et / ou de la filtration.

SACHET Allgrape® est composé à 100% de raisins Vinifera qui ont été écrasés, égrappés et pasteurisés - pas seulement de la peau du raisin. Un minimum de sulfites est ajouté pour prévenir l'oxydation et le produit est flash pasteurisé pour assurer la stabilité de la conservation. Il ne contient AUCUN édulcorant, concentré ou couleur ajoutée. ÉDITION VINIFERA ALLGRAPE une autre innovation de MOSTI MONDIALE. Ensemble, ces deux produits donnent un vin d'une noblesse unique qui peut être consommé jeune si vous aimez les vins fruités ou laissé à vieillir pendant au moins 9 mois en bouteille pour acquérir une incroyable complexité.

ADDITIONS DU VIGNERON ● CHÊNE FONCÉ ○ CHÊNE LÉGER ■ RAISINS ROUGES □ RAISINS BLANCS ◆ ADOUCISSEUR ❖ SACHET Allgrape®

ROUGES

CABERNET SAUVIGNON | AUSTRALIE

CORPS — 5 ALCOOL — 12.5% CHÊNE — ○ SACHET ALLGRAPE — ❖
ARÔME — BOISÉ, FRUITÉ

Rouge grenat profond et corsé, ce vin offre des saveurs de cassis et de mûres avec un léger soupçon de cèdre. La structure tannique du Cabernet Sauvignon, associée au chêne français, crée une merveilleuse symphonie de tanins.

Accords mets et vins : Viandes grillées, fromages vieillis et sauces prononcées.

CARMÉNÈRE | CHILI

CORPS — 4 ALCOOL — 12.5% CHÊNE — ● SACHET ALLGRAPE — ❖
ARÔME — BOISÉ, CARAMÉLISÉ, HERBACÉ

Un important cépage de l'industrie vinicole du Chili, le Carmenere a également été popularisé dans d'autres régions du monde, probablement en raison de ses caractéristiques appréciables. Un vin tannique et foncé présentant des touches rappelant les plaisirs coupables de la vie : chocolat noir et cacao, tabac à cigare, et expresso riche et crémeux. Vous pouvez tout vivre en laissant ce vin vieillir un peu.

Accords mets et vins : Agneau, poulet grillé, steak de thon et sauces à la viande ou ragoûts.

GRANBARILE | ITALIE

CORPS — 5 ALCOOL — 13.2% CHÊNE — ● ○ SACHET ALLGRAPE — ❖
ARÔME — ÉPICÉ

Un vin rouge sec corsé et épicé avec un nez des plus complexes. Une acidité rafraîchissante, des tanins prononcés et une texture veloutée en font un vin rouge italien classique. Ce vin est long en bouche avec une finition prolongée.

Accords mets et vins : Gibier et viandes rouges grillées, sauces pour pâtes riches, fromages vieillis.

ROUGES

MERLOT | AUSTRALIE

CORPS — 3 ALCOOL — 12.5% CHÊNE — ● ○ SACHET ALLGRAPE — ❖
ARÔME — FLORAL, FRUITÉ

Texture douce et moelleuse dès le début, ce merlot offre des notes de cassis avec de légères notes florales. La finition en chêne fumé est un complément parfait à ce favori des rouges.

Accords mets et vins : Viandes blanches, légumes grillés et fromage fort (bleu, cheddar, gorgonzola, etc.).

PETIT VERDOT | AUSTRALIE

CORPS — 5 ALCOOL — 11.8% CHÊNE — ● ○ SACHET ALLGRAPE — ❖
ARÔME — ÉPICÉ, FRUITÉ

Audacieux et corsé, l'australien Petit Verdot est une vedette qui offre des saveurs de fruits noirs; cerise noire, prunes, avec des tanins fermes et des notes d'épices. Un raisin de haute qualité provenant du climat chaud et sec de la Nouvelle-Galles du Sud, offrant une peau plus épaisse et une couleur riche qui donne de grands vins intenses et séduisants.

Accords mets et vins : Porc, veau, agneau, venaison et saucisse.

PINOTAGE | AFRIQUE DU SUD

CORPS — 5 ALCOOL — 12.0% CHÊNE — ● SACHET ALLGRAPE — ❖
ARÔME — BOISÉ, ÉPICÉ, FRUITÉ, HERBACÉ

Cet audacieux vin rouge est synonyme d'Afrique du Sud et ce n'est pas étonnant – ses notes de fruits noirs et rouges se combinent pour produire sur le palais un mélange de mûres, de framboises et de réglisse. Les saveurs plus subtiles comprennent, la feuille de thé et la savoureuse pipe à tabac. Le bouquet exhale des notes boisées et épicées. L'acidité relativement élevée offre une finale corsée.

Accords mets et vins : Viandes de gibier, des hamburgers gastronomiques et des pizzas faites maison.

Découvrez la vinification à un tout autre niveau !