

DIOLINOIR FÛT DE CHÊNE

Cave du Lac

LE PERSPICACE



Cépage

Diolinoir



Millésime

2022



Vignes

Saint-Léonard



Service

14-16°



Élevage

Barrique



Sol

Calcaire



Alcool

14,1 %



A déguster

2023 à 2030



Production

**Reconversion
bio**

En deux mots

À l'aveugle, ce vin pourrait être confondu avec un vin italien du style Amarone. Une partie des raisins sont flétris pour apporter de la sucrosité à ce vin. Avec son élevage en barrique et ses notes vanillées, on déguste un vin très gourmand et flatteur.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve des notes de fruits noirs confits avec un côté vanillé. On sent tout de suite que c'est gourmand.



Bouche

En bouche, le vin est soyeux. On retrouve les fruits noirs confits et les notes vanillées. La légère sucrosité arrondit le vin et le rend flatteur.



Viande

Viande rouge en sauce



Poisson



Végétarien

Risotto au vin rouge



Fromages

Fromage de chèvre et miel

DIOLINOIR FÛT DE CHÊNE

Cave du Lac

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Saint-Léonard

 *Vignes*
3,5 ha à Saint-Léonard

 *Le visage*
Elia Gabrieli



Il y a le feu au lac !

Ça chauffe depuis qu'Elia Gabrieli a repris les commandes de la Cave du Lac en 2019. Proche de la nature et de l'environnement, ce dernier transforme le vignoble en travaillant, dès le début, sans herbicide ni insecticide pour apporter un nouveau visage à cette cave. Ses efforts sont aujourd'hui récompensés, car l'entier de son domaine est en reconversion biologique.

Vigneron-encaveur la semaine et apiculteur le week-end, ce jeune papa mène une vie à 100 milles à l'heure. Malgré tout cela, en bon valdôtain, il a pris le temps de nous accueillir comme des rois. Simple, généreux et toujours le mot pour rire, la flamme entre lui et nous s'est instinctivement allumée. Avec une grande terrasse ensoleillée à quelques mètres du Lac Souterrain de Saint-Léonard, il semble assez difficile de se plaindre... surtout lorsqu'on est accompagné d'un verre de vin et une tartine de miel de la casa !

Tout feu tout flammes, il nous réserve encore des nouveautés. Depuis le millésime 2022, il a mis en place des étiquettes innovantes qui renferment des informations supplémentaires sur le vin. Cet été, un nouvel espace de dégustation verra le jour pour accueillir ses clients. Finalement, il a planté un cépage inédit qui donnera du raisin dans les années à venir. C'est certain, Elia Gabrieli est bel et bien en train de mettre le feu à la Cave du Lac.

