my winebox

Angiuli Donato - Nero di Troia

Domaine	Angiuli Donato
Pays et région d'origine	Italie - Pouilles
Dénomination	IGP Puglia

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Nero di Troia
Millésime	2023
Cépages	100% Nero di troia
Elevage	Elevage en cuve
Prix	9,90 € **9,40 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

L'azienda est dirigée de main de maître par Donato Angiuli et ses fils, Vito et Giuseppe. Ils cultivent des vignes autochtones telles ce très beau cépage Nero di Troia. Le travail de la vigne est un travail qui respecte l'environnement et est dans la lignée des viticulteurs bio.

Tous les 3 veulent faire des vins de qualité aux dépens de la quantité et du bénéfice financier. Ici tout est mis en œuvre pour chérir ces différents cépages locaux. Et c'est très bien ainsi.

Caractéristiques du vin

Robe brillante de couleur rouge rubis profond se rapprochant du noir (nero). Le nez présente des notes de violettes, de cerises noires très mûres et d'épices subtiles. La bouche est pleine, riche et gourmande. Les tanins sont encore présents mais très élégants. Un très bel italien avec un excellent rapport qualité-prix.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et jusque 2029. Servez-le dans de grands verres élégants ou alors carafez la bouteille 30 minutes.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:
C'est un vin avec lequel vous DEVEZ manger. Un carré d'agneau au romarin, une belle pièce de bœuf. Nous l'avons accompagné de simple gnocchis à la sauce tomate, oignons, poivrons rouges et poivrons jaunes.

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vin rosé : succès estival… et phénomène économique

Longtemps considéré comme un vin « léger » ou « féminin », le **vin rosé** a su s'imposer en quelques années comme un incontournable des tables d'été. Mais derrière sa robe pâle se cache un véritable phénomène de société… et un marché en pleine croissance.

En chiffres, la production mondiale de rosé représente environ **10 % de la production totale de vin**. La France en est le premier producteur (et consommateur), avec **environ 35 % de la production mondiale**, soit **près de 7 millions d'hectolitres par an**. Elle est suivie par l'Espagne et les États-Unis.

En matière de consommation, la progression est impressionnante : en 20 ans, la consommation mondiale de rosé a augmenté de **40 %**. En France, **près d'une bouteille sur trois** achetée en grande distribution est un rosé. Les jeunes adultes (18-35 ans) sont particulièrement friands de ce vin, notamment pour sa fraîcheur, sa légèreté et son image conviviale.

Côté styles, les rosés pâles dominent le marché. Le modèle emblématique ? Le **rosé de Provence**, qui représente **près de 40 % des rosés AOC produits en France**. Cette tendance a même influencé d'autres régions (et pays) à éclaircir leurs rosés pour coller aux goûts actuels.

Sur le plan économique, le rosé s'exporte de plus en plus. Les États-Unis sont le **premier marché d'exportation pour les rosés de Provence**, représentant **près de 40 % des ventes à l'international**. Le Royaume-Uni, l'Allemagne et la Belgique suivent de près.

Enfin, les domaines misent sur le packaging : bouteilles design, étiquettes épurées, formats magnum pour l'apéro… Le rosé est devenu un **produit tendance**, pensé pour Instagram autant que pour la dégustation.

Derrière son apparente simplicité, le rosé est aujourd'hui **un pilier stratégique pour de nombreux producteurs**, alliant innovation, marketing et adaptation au goût du public. Un vin léger, oui… mais un poids lourd sur le marché.

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