

Lacryma Christi Blanc – Sorrentino

DOC (Appellation d'Origine Contrôlée) **Naples**

☞ L'histoire du domaine

Le Lacryma Christi, « larme du Christ », est un vin napolitain.

Produit autrefois par des moines dont le couvent s'élevait sur les pentes du Vésuve, il semble que plus tard, les jésuites, propriétaires de vastes étendues dans ces localités, furent les producteurs et les détenteurs quasi exclusifs de ce vignoble.

Contes et légendes :

Ce volcan a longtemps été considéré comme un signe diabolique.

On raconte donc que les vignes du Lacryma Christi ont poussées là où Dieu avait pleuré en voyant le morceau de terre arraché par Lucifer.

Outre cette légende, beaucoup d'autres ont été contés. Le Lacryma Christi a donc nourri l'esprit des artistes pendant plusieurs siècles.

Appellation d'origine contrôlée :

L'appellation d'origine contrôlée regroupe quinze communes aux alentours de Naples sur les flancs du Vésuve.

Elle exige que les raisins soient récoltés lorsqu'ils sont en sur maturité, c'est-à-dire lorsqu'ils sont tellement mûrs qu'ils laissent exsuder des "larmes" sucrées.

☞ Notes de dégustation

Cépages

- Coda di Volpe 90 %,
- Falanghina 10%

Ce vin convient avec

Plats - Fromages

- Plats de poissons,
- viandes blanches et
- les fromages délicats

Ce vin se déguste

- 10/12°C, 2h au frigo

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

