



2017 Monsordo

Rosso Langhe DOC, Ceretto

Bel assemblage d'une maison de tradition

Description:

Le domaine Ceretto est réputé pour ses vins modernes et sa pratique d'une viticulture biologique, qui constitue un véritable défi dans le Piémont au climat brumeux et pluvieux et fait encore aujourd'hui figure d'exception. Si les Langhe possèdent indéniablement un terroir, cette région semble également subir l'influence internationale.

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant. Un beau jeu entre notes fruitées et grillées, framboises, mûres, mais aussi vanille et crème brûlée, enfin un peu de bois noble. En bouche, l'explosivité s'installe progressivement, beaucoup de fruits noirs, des tannins fermes et une bonne ossature ; au-delà du milieu de bouche des notes de moka et de tabac, finale très ferme et expressive.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Langhe
Producteur:	Ceretto
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	51% Merlot, 35% Syrah, 14% Cabernet Sauvignon
Référence:	1053217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Monsordo

Rosso Langhe DOC
Ceretto

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 51% Merlot, 35% Syrah, 14% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Bio
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.