



2021 Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Fameux Bolgheri dominé par le Cabernet

Description:

Pour son assemblage de cépages bordelais, ce magnifique domaine de la région tendance du Bolgheri utilise exclusivement ses propres raisins. Le Gambero Rosso ne tarit pas d'éloges: «Une référence pour les vins toscans.» Ce domaine unique de la côte toscane a été rebaptisé Donna Olimpia en 1898 en l'honneur d'Olimpia Alliata, princesse de Biserno.

Note de dégustation:

Rouge rubis, s'éclaircissant vers le disque. Mûres, prunes et chocolat noir dans le nez harmonieux, sur des notes de moka et un soupçon de romarin. La bouche souple est marquée par les fruits rouges, maintenant également du jus de cerise, avec des tannins parfaitement intégrés et de beaux arômes toastés, puissant bien au-delà du milieu de bouche; la finale équilibrée révèle toute la chaleur de Bolgheri.

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:	Toscane
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Donna Olimpia
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Référence:	1023521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.