



2018 Barolo DOCG

Cannubi, Marchesi di Barolo

Produit par un domaine historique de Barolo

Description:

Marchesi di Barolo est le domaine viticole historique de la petite commune de Barolo, dans les Langhe. Le vignoble Cannubi est une longue colline en pente douce, située au centre de la région de Barolo.

Note de dégustation:

Grenat, s'éclaircissant vers le disque. Le nez très complexe rappelle les prunes et les écorces d'orange, sur des notes légèrement épicées, ainsi que du nougat et une pointe de moka. Après l'attaque souple, le fruit complexe du Barolo se dévoile immédiatement, avec maintenant également des arômes de cerises et de framboises, sur des nuances de bois précieux, de sauge et de gelée d'airelles; les tannins sont mûrs et parfaitement intégrés; finale persistante avec un grand potentiel de garde.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Marchesi di Barolo
Notation(s):	Decanter 96/100, Score 19/20
Elevage:	13 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1061818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Cannubi
Marchesi di Barolo

Origine:	Italie
Notation(s):	Decanter 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2035
Elevage:	13 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.