



Campo al Mare

Bolgheri DOC, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

La chaleur toscane dans un assemblage du Bolgheri

Beschreibung:

Après un an d'élevage en fûts de chêne français, le Campo al Mare de la célèbre famille toscane Folonari dévoile le fruité exubérant et la rondeur caractéristique qui rendent les vins du Bolgheri si uniques. Avec sa grande proportion de Merlot, il fait toutefois figure d'exception dans une région surtout connue pour ses assemblages à dominante de Cabernet Sauvignon. Le Merlot confère à l'assemblage un supplément d'onctuosité, une élégance toute en souplesse et un charme certain qui séduit tous les palais, mettant ainsi en valeur sa complexité incomparable.

Degustationsnotiz:

Rubis profond aux accents violets, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez ouvert, marqué par les cerises et le sureau, avec un souffle de sous-bois, ainsi que des nuances de truffes au chocolat et de moka. Bouche fondante et juteuse, avec une belle puissance de fruit, mais également une charpente ferme; cacao, cannelle et un soupçon de réglisse; finale soutenue, très typique de Bolgheri.

Accompagne idéalement:

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).

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Bolgheri

Produzent: Tenuta Campo al Mare

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1057524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Campo al Mare

Bolgheri DOC
Tenuta Campo al Mare

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.