



Barolo DOCG

Ceretto

Un Barolo bio charmant et équilibré

Description:

La viticulture bio est encore peu développée dans le Piémont. Le domaine Ceretto est très attaché aux pratiques respectueuses de l'environnement, et a obtenu la certification bio avec son millésime 2017. Situé au coeur d'une magnifique arène, le domaine est un véritable bijou, où les visiteurs sont les bienvenus.

Profil aromatique:

Rouge rubis aux accents grenat, plus clair sur le disque. Prunes mûres, cerises rouges et un souffle de sous-bois dans le nez délicatement parfumé, aux arrière-notes balsamiques et aux touches de menthol et de chocolat au lait. L'attaque très douce fait place à des arômes fruités de Nebbiolo, expressif, très harmonieux et avec de la profondeur d'arômes, beaucoup de fruits rouges et une belle fraîcheur juteuse, tannins tendres; la finale promet un beau potentiel de garde.

Accompagne idéalement:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Barolo

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 100% Nebbiolo

N° article: 1053317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Ceretto

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20, James Suckling 94/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2034
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.