



Campo al Mare

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

La chaleur toscane dans un assemblage du Bolgheri

Beschreibung:

Quiconque possède des vignes dans la petite appellation montante DOC Bolgheri peut s'estimer très heureux. C'est le cas de la célèbre famille toscane Folonari. Son Campo al Mare, où domine le Merlot, est élevé environ un an dans des fûts de chêne français.

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: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2032

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

Artikelnummer: 1057521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Campo al Mare

Bolgheri DOC
Tenuta Campo al Mare

Herkunft: Italie
Notation: Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2032
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.