



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 dévoile le fruité exubérant et la rondeur qui ont fait le succès des vins du Bolgheri. Avec sa grande proportion de Merlot, il fait toutefois figure d'exception dans la région, connue pour ses assemblages à dominante de Cabernet Sauvignon. Une excellente décision, à mon avis. Car le Merlot lui confère beaucoup d'onctuosité et de charme.

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: 15.0%

A boire: jusqu'en 2033

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

Artikelnummer: 1057522

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 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.