



## Barolo DOCG

Cannubi, Marchesi di Barolo

Produit par un domaine historique de Barolo

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Robe rubis, nuances rouge grenat. Un nez de Barolo enchanteur révélant des notes de prunes, des notes balsamiques, de noix de coco et de chocolat crémant, pour finir sur une pointe de tabac. En bouche, les arômes se développent progressivement, beaucoup de fruits rouges, également des cerises et des framboises, complétés par des tannins doux et une belle fraîcheur, également un peu d'épices; dans l'ensemble une texture très fine et puissante, une longue finale qui promet une belle 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.

### **Servierempfehlung:**

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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Barol
<b>Produzent:</b>	Marchesi di Barolo
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1061815

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Barolo DOCG

Cannubi  
Marchesi di Barolo

**Herkunft:** Italie  
**Notation:** James Suckling 95/100, Falstaff 91/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator 93/100  
**Cépage(s):** 100% Nebbiolo  
**A boire:** jusqu'en 2034  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** 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.