



Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt, Marchesi di Barolo

Un Dolcetto intense d'un domaine traditionnel

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rouge rubis jusque sur le disque. Nez agréable rappelant les cerises et les fraises mûres, sur des touches de clou de girofle et de poivre noir. L'attaque veloutée fait place à un fruit souple, avec de délicates nuances épicées et un souffle d'amande amère, bel équilibre, vinification très précise; finale compacte et persistante.

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:	Alba
Produzent:	Marchesi di Barolo
Elevage:	en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Dolcetto
Artikelnummer:	1062519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt
Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Dolcetto
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve ciment
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.