MÖVENPICK
VINS



Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Un Barbaresco produit par un domaine familial

Description:
Ugo Lequio est un styliste qui accorde beaucoup de valeur au plaisir que procurent ses vins. En dépit de leur complexité, ils doivent toujours être accessibles et avoir de la personnalité. Ce qui est très agréable avec les vins d'Ugo Lequio, c'est leur rapport prix-plaisir extrêmement raisonnable. Ce Nebbiolo pur qui provient de la parcelle Castellizzano située à Treiso, a été élevé pendant 6 mois environ dans des fûts de chêne français. Des arômes délicats de baies rouges escortent une grande fraîcheur et une finale remarquablement longue.

Profile aromatique:
Robe grenat, d'intensité moyenne. Prunes, cerises rouges avec quelques notes épicées et du chocolat au lait. Bouche fantastiquement équilibrée et élégante, les arômes du nez se confirment, avec également un peu de nougat et de caramel; très franc et agréable, beaux tannins; finale persistante et légèrement fraîche.

Va bien avec:
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).

Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	Italie
Appellation:	Langhe
Fabrication:	3 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	15.0%
Prêt à boire:	jusqu'en 2028
Raisins:	100% Nebbiolo
N° article:	1102518

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Parker 90/100, Score 18/20
Raisins:	100% Nebbiolo
Prêt à boire:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	3 Mois en Foudre
Teneur en alcool:	15.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch