



2015 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Votre Barolo de Vietti préféré

Description:

Du cépage roi du Piémont.

Note de dégustation:

Rouge rubis clair, reflets grenat. Bouquet très fin et équilibré rappelant les framboises des bois, les prunes et les pétales de rose, avec des senteurs de cannelle et de clou de girofle, et une touche de caramel. Attaque douce, dévoilant des arômes de fruits rouges, mais aussi de noisettes grillées et un soupçon d'anis, complétée par une note de fraîcheur assortie ; les tannins veloutés et doux ainsi que la structure extrêmement fine donnent à ce Barolo beaucoup de charpente ; beau potentiel, finale harmonieuse.

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Conseils de service:

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.

Pays d'origine: Italie

Région: Piémont

Sous-région: Barolo

Producteur: Vietti

Notation(s): James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2031

Cépage(s): 100% Nebbiolo

Référence: 0828815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.