



2016 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Un beau Barolo classique et intemporel

Description:

Du cépage roi du Piémont.

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen, nuances rouge grenat. Bouquet de Nebbiolo aux notes fruitées et légèrement épicées, fraises mûres, cerises, mais aussi de la cannelle et des fèves de Tonka. Beaucoup de fondant et d'élégance dans la bouche habilement composée, principalement de fruits rouges, encore une fois soulignée par de douces épices; des noisettes grillées et du chocolat au lait s'ajoutent par la suite; finale raffinée d'une agréable fraîcheur, qui promet un bon potentiel de garde.

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):	Parker 94+/100, Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0828816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 94+/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2032
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 déguster.