



2017 Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Ornellaia: le grand classique du Bolgheri vient tout juste d'arriver

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

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: Toscane

Sous-région: Bolgheri

Producteur: Ornellaia

Notation(s): James Suckling 95–96/100

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s): 56% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc

Référence: 0112317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC
Tenuta dell'Ornellaia

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 95–96/100
Cépage(s): 56% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10%
Petit Verdot, 9% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2036
Vol. alcool: 15.0 %
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.