



2016 Barolo DOCG

Ceretto

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen aux nuances grenat, s'éclaircissant sur le disque. Les baies de genièvre et la myrrhe marquent le nez très ouvert aux nuances de prunes et de cerises, sur de délicieuses notes balsamiques et un souffle de rose. La bouche est très serrée et intense, avec des arômes de fruits rouges opulents, sur des notes de tabac et de menthe; longue finale expressive et racée.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Ceretto
Notation(s):	Antonio Galloni 91–93/100, Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1053316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Ceretto

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 91–93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2033
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.