



2018 Campo al Mare

Bolgheri DOC, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Un assemblage du Bolgheri à base de Merlot

Description:

Quiconque possède des vignes dans la petite appellation montante DOC Bolgheri peut s'estimer très heureux. C'est le cas de la célèbre famille toscane Folonari. Son Campo al Mare est élevé environ un an dans des fûts de chêne français. Si la plupart des vignerons du Bolgheri misent sur le Cabernet Sauvignon comme cépage principal, pour le Campo al Mare la part du lion revient au Merlot, qui lui confère onctuosité et charme.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond aux accents violets. Les cerises rouges dominent le nez ouvert aux notes de sureau noir, sur un soupçon de sous-bois et des nuances de truffes au chocolat. La bouche est très douce et fondante, elle présente un très beau fruité, mais aussi une belle charpente; cannelle, réglisse et cacao; finale riche typique de Bolgheri. Montre un beau potentiel de garde.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Campo Al Mare
Notation(s):	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Référence:	1057518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Campo al Mare

Bolgheri DOC

Tenuta Campo al Mare

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine: Italie
Notation(s): Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.