



## 2015 Barolo DOCG

Cannubi, Marchesi di Barolo

Produit par un domaine historique de Barolo

**Note de dégustation:**

Robe rubis, nuances rouge grenat. Un nez de Barolo enchanteur révélant des notes de prunes, des notes balsamiques, de noix de coco et de chocolat crémant, pour finir sur une pointe de tabac. En bouche, les arômes se développent progressivement, beaucoup de fruits rouges, également des cerises et des framboises, complétés par des tannins doux et une belle fraîcheur, également un peu d'épices; dans l'ensemble une texture très fine et puissante, une longue finale qui promet une belle garde.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Barolo
<b>Producteur:</b>	Marchesi di Barolo
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 91/100
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Référence:</b>	1061815

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Cannubi  
Marchesi di Barolo

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 91/100  
**Cépage(s):** 100% Nebbiolo  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.