



## 2018 Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt, Marchesi di Barolo

**Note de dégustation:**

Rouge rubis jusque sur le disque. Le magnifique nez rappelle les cerises et les fraises mûres, avec un peu de clou de girofle et de poivre noir. L'attaque veloutée fait place à un fruit très souple, avec une pointe d'amande amère et de délicates épices, vinification très précise et équilibrée; finale compacte et persistante.

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Alba
<b>Producteur:</b>	Marchesi di Barolo
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Dolcetto
<b>Référence:</b>	1062518

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

Taille: A7 74x105

### **Dolcetto d'Alba DOC**

Bossèt

Marchesi di Barolo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Dolcetto
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.