



2019 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 puissant, reflets grenat. Des prunes mûres, de la compote de cerises ainsi que des notes de cannelle dans le nez expressif, également du nougat et du chocolat au lait, enfin une touche de livèche. Très velouté et concentré en bouche, les arômes de fruits rouges se confirment, complétés par une subtile fraîcheur, maintenant aussi des arômes de noisettes grillées et de moka; finale puissante et persistante. Un Bolgheri, qui plaît déjà beaucoup dans sa jeunesse.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Campo Al Mare
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Falstaff 91/100
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Référence:	1057519

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): James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Falstaff 91/100
Cépage(s): Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.