



2018 Baia al Vento

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

Bordé par Sassicaia et Ornellaia

Description:

L'appellation Bolgheri DOC est petite et s'étend sur tout juste 900 hectares. Quiconque possède des vignes dans cette région privilégiée peut s'estimer très heureux. Le domaine Tenuta Campo al Mare dispose de parcelles de premier choix au coeur de l'appellation, à proximité immédiate des superstars du Bolgheri que sont Ornellaia et Sassicaia.

Note de dégustation:

Rouge rubis concentré aux reflets grenat, s'éclaircissant légèrement vers le bord. Nez typique marqué par les fruits rouges mûrs, prunes et canneberges, avec des nuances de chocolat au lait et de caramel, puis des notes balsamiques. L'attaque veloutée fait place à un fruité explosif et de beaux arômes toastés, grande structure et texture élégante, très voluptueux et avec des tannins veloutés; la finale promet un grand potentiel de garde.

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:	Toscane
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Campo Al Mare
Notation(s):	Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	51% Merlot, 49% Cabernet Franc
Référence:	1057618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baia al Vento

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

Origine: Italie
Notation(s): Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100
Cépage(s): 51% Merlot, 49% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 30 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
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.