2017 Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Barolo de la prestigieuse maison Marchesi di Barolo

Description:
Marchesi di Barolo est le domaine viticole historique et l'emblème de la petite commune de Barolo dans les Langhe. L'histoire viticole du domaine familial remonte à 1895, lorsque Pietro Abbona a commencé à donner au domaine un aspect international.
Note de dégustation:
Rubis moyen, accents grenat. Cerises et airelles dans le nez typique du Nebbiolo, avec également des touches de pain d'épices et de douces nuances toastées. La bouche séduit par le beau mariage entre les fruits rouges bien mûrs et une bonne fraîcheur, sur des notes balsamiques et un soupçon de caramel; très concentré, il montre du potentiel en finale.
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:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Marchesi di Barolo
Notation(s):	Wine Enthusiast 94/100, Score 18/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1062617

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Origine:	Italie
Notation(s):	Wine Enthusiast 94/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch