

2020 Campo al Mare

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

Séduisant Merlot du Bolgheri

Description:
Celui qui possède ses propres vignes dans la petite région DOC Bolgheri en plein essor, passe pour un privilégié. Il en va ainsi pour la célèbre famille vigneronne toscane Folonari. Qui a affiné son Campo al Mare environ un an en fûts de chêne français. La plupart des vignerons de Bolgheri misent sur le cabernet sauvignon comme cépage principal, pourtant ce qui frappe avec ce blend, c'est l'exceptionnelle forte proportion de merlot.
Note de dégustation:
Rouge rubis intense, nuances violettes. Un nez merveilleusement aristocratique, avec beaucoup de fruits rouges, de la gelée de framboise, des myrtilles, une pointe de nougat et de brownies. En bouche se développe une passionante interaction entre le fruit et la barrique, avec une texture délicate et une affinité générale typique d'un Bolgheri, tannins soyeux; reste intense bien au-delà du milieu de bouche, finale légèrement minérale qui promet beaucoup de potentiel.
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 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Référence:	1057520

MÖVENPICK
VINS

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 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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