



2018 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Un beau Barolo classique et intemporel d'un domaine familial

Description:

Du cépage roi du Piémont.

Note de dégustation:

Grenat, s'éclaircissant sur le disque. Des notes balsamiques rehaussent le bouquet très ouvert et expressif de baies sauvages et de prunes, sur des nuances de réglisse, de cannelle et de menthe. L'attaque douce fait place à un fruité intense et pur aux arômes de framboises et de groseilles rouges, sur un souffle de sous-bois, des touches de pain bis et de noisettes grillées, ainsi que des tannins très mûrs; la finale minérale révèle un grand potentiel.

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

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:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Vietti
Notation(s):	Parker 94/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0828818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 94/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
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.