2018 Barolo DOCG

Ceretto

Note de dégustation:
Rouge rubis aux accents grenat, plus clair sur le disque. Prunes mûres, cerises rouges et un souffle de sous-bois dans le nez délicatement parfumé, aux arrière-notes balsamiques et aux touches de menthol et de chocolat au lait. L'attaque très douce fait place à des arômes fruités de Nebbiolo, expressif, très harmonieux et avec de la profondeur d'arômes, beaucoup de fruits rouges et une belle fraîcheur juteuse, tannins tendres; la finale promet un beau 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:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Ceretto
Notation(s):	Parker 93/100, Score 19/20
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1053318

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Ceretto

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Viticulture:	Bio
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.

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