



2020 Monsordo

Rosso Langhe DOC, Ceretto (Bio)

Un assemblage expressif signé Ceretto

Description:

Le domaine Ceretto est réputé pour ses vins modernes et sa pratique d'une viticulture biologique, qui constitue un véritable défi dans le Piémont au climat brumeux et pluvieux et fait encore aujourd'hui figure d'exception. Si les Langhe possèdent indéniablement un terroir, cette région semble également subir l'influence internationale.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Mûres et jus de sureau dans le nez fruité aux notes chocolatées et de moka. En bouche, les arômes de baies noires se confirment, c'est un vin puissant, au caractère piémontais, souligné par des tannins mûrs; de belles notes toastées se développent peu à peu, finale délicate.

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:	Langhe
Producteur:	Ceretto
Notation(s):	Score 18/20, Score 18/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	44% Merlot, 34% Syrah, 22% Cabernet Sauvignon
Référence:	1053220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Monsordo

Rosso Langhe DOC
Ceretto (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20, Score 18/20
Cépage(s):	44% Merlot, 34% Syrah, 22% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Bio
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.