2021 Campo al Mare

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

La chaleur toscane dans un assemblage du Bolgheri

Description:
Quiconque possède des vignes dans la petite appellation montante DOC Bolgheri peut s'esti - mer très heureux. C'est le cas de la célèbre famille toscane Folonari. Son Campo al Mare, où domine le Merlot, est élevé environ un an dans des fûts de chêne français.
Note de dégustation:
Rubis profond aux accents violets, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez ouvert, marqué par les cerises et le sureau, avec un souffle de sous-bois, ainsi que des nuances de truffes au chocolat et de moka. Bouche fondante et juteuse, avec une belle puissance de fruit, mais également une charpente ferme; cacao, cannelle et un soupçon de réglisse; finale soutenue, très typique de Bolgheri.
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):	Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Référence:	1057521

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

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):	Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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