



2020 Baia al Vento

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

Le Merlot confère chaleur et velouté

Description:

L'appellation Bolgheri DOC est petite et s'étend sur tout juste 900 hectares. Quiconque possède des vignes dans cette région privilégiée peut s'estimer très heureux. Le domaine Tenuta Campo al Mare dispose de parcelles de premier choix au coeur de l'appellation, à proximité immédiate des superstars du Bolgheri que sont Ornellaia et Sassicaia.

Note de dégustation:

Rouge rubis, nuances grenat. Le bouquet est marqué par les fruits rouges mûrs et rappelle les prunes et la gelée d'airelles, avec aussi des touches d'épices méditerranéennes, de moka et un soupçon de sous-bois. Palais très velouté et d'une texture fine, les fruits rouges se marient à une fraîcheur toscane idéale, avec des arômes toastés qui accompagnent bien le fruit; tannins finement ciselés, belle puissance au-delà du milieu de bouche; la finale concentrée révèle un grand potentiel.

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:	Toscane
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Campo Al Mare
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1057620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baia al Vento

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

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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.