MÖVENPICK
VINS

2019 Millepassi

Bolgheri Superiore DOC, Donna Olimpia 1898

Produit phare de Donna Olimpia de Bolgheri

Description:
Millepassi signifie mille pas et représente une référence à l'ancienne mesure de longueur romaine "milium", qui correspond à 1480 mètres. L'ancienne voie romaine traverse le domaine viticole Donna Olimpia, d'où le joli nom du vin.
Note de dégustation:
Rouge rubis dense, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez mûr et expressif de framboises et de gelée de groseille, sur des nuances de moka, de vanille Bourbon et un souffle cacao. Texture d'une grande finesse, magnifique palais, puissant et à nouveau marqué par les fruits rouges, avec un peu de cassis et de chocolat crémant, puis enfin une pointe de noix; très concentré au-delà du milieu de bouche, avec une finale légèrement minérale. Un Bolgheri très cohérent.
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:	Donna Olimpia
Notation(s):	James Suckling 94/100, J. Robinson 16/20, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
Référence:	1023619

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

Millepassi

Bolgheri Superiore DOC
Donna Olimpia 1898

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, J. Robinson 16/20, Score 19/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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