



2021 Baia al Vento

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

Un Merlot doux et velouté du Bolgheri

Description:

L'appellation DOC Superiore Bolgheri produit des vins haut de gamme en cuvée Riserva. Le domaine Tenuta Campo al Mare a le privilège de cultiver des vignes au cœur de cette petite appellation, à proximité immédiate des superstars du Bolgheri que sont Ornellaia et Sassicaia. Le monocépage de Merlot Baia al Vento est un fabuleux vin d'hiver à apprécier lors d'un moment de détente au coin de la cheminée ou en bonne compagnie.

Note de dégustation:

Rouge rubis concentré, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Les fruits rouges marquent le nez typique, prunes et groseilles, sur des touches de chocolat au lait et de caramel, ainsi qu'une pointe de romarin. L'attaque tendre fait place à un fruité explosif et de beaux arômes toastés, très bonne structure et texture veloutée, opulente avec des tannins parfaitement intégrés; la finale promet un grand 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:	Toscane
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Campo Al Mare
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1057621

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 94/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Merlot
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
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.