



2023 Campo al Mare

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

Séduisant Merlot du Bolgheri

Description:

Celui qui possède ses propres vignes dans la petite région DOC Bolgheri en plein essor, passe pour un privilégié. Il en va ainsi pour la célèbre famille vigneronne toscane Folonari. Qui a affiné son Campo al Mare environ un an en fûts de chêne français. La plupart des vignerons de Bolgheri misent sur le cabernet sauvignon comme cépage principal, pourtant ce qui frappe avec ce blend, c'est l'exceptionnelle forte proportion de merlot.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Référence:	1057523

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):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.