



## 2007 Barolo Ris. Mirafiore

Casa E. di Mirafiore

Un Barolo à son apogée, médaille de platine selon le magazine Decanter

**Note de dégustation:**

Rouge-grenat s'éclaircissant sur le disque. Bouquet élégant et profond avec des parfums de cerises et de prunes, ainsi que de légères touches de cannelle, de réglisse et de cuir de veau. La bouche se pare d'un fruité délicat aux saveurs de fraises, d'oranges confites et de truffes. De merveilleuses notes balsamiques viennent arrondir ce magnifique Barolo de caractère et au bel équilibre.

**Accompagne idéale:**

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

**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:**

Piémont

**Sous-région:**

Barolo

**Producteur:**

Fontanafredda

**Notation(s):**

Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Parker 87/100, Score 19/20, Wine Spectator 94/100

**Elevage:**

24 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2026

**Cépage(s):**

100% Nebbiolo

**Référence:**

0875707

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barolo Ris.Mirafiore**

Casa E.di Mirafiore

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Parker 87/100, Score 19/20, Wine Spectator 94/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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 déguster.