

Barolo Bricco Ambrogio


DOCG, Barolo
par Bruna Grimaldi



Vin rouge, Commune de Rossi, Piémont, Italie
Aromatique et charnu

Vin corsé offrant une superbe complexité, un des grands vins italiens, se marie à merveille avec les viandes, le gibier, les ragoûts et les fromages moyens à forts.

Caractéristiques

-  Agriculture biologique
- Macération sur peaux pendant 20-30 jours
- Élevage en fût de chêne de Slovénie et de France pendant 24-30 mois
- Vieillessement en bouteille

Notes de dégustation

- **Robe:** grenat brillant avec des reflets orangés
- **Nez:** parfums chauds et ouverts avec des notes de fruits mûrs et d'épices
- **Bouche:** structure remarquable qui s'appuie sur des tannins soyeux et agréables



100% Nebbiolo



Marne et calcaire



15-20 ans



16-18°C



15%



Viande rouge | Gibier
Ragoût | Fromage affiné

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com