

BONGOÛT

Fiche Technique

Barolo “Brunate” 2016 Ceretto Piemont

Millésime : 2018

Cépage : 100% Nebbiolo

Bio Certifié Eurofeuille

Goûts : Rouge Charnu et fruité

A l'oeil : Rouge rubis aux reflets grenat.

Au nez : Arômes de fleurs fanées, confiture de cerise, des notes d'épices et de chocolat.

En bouche : Magnifique profondeur, belle fraîcheur, persistance et harmonie jusqu'en finale.

Température de service : 16-18°C

Service : Ouvrir 1h avant le service

Conservation : A boire et à garder jusqu'à 2036

Accords mets-vin : Charcuterie, Viande rouge, Viande blanche, Volaille, Champignon, Fromage

Accords recommandés : Tagliatelles fraîches aux truffes, Filet de boeuf sauces aux morilles, Entrecôtes aux herbes.

