



ITALIE
Piemonte
(Montforte d'Alba)



Code 145 52 344
Format 750 ml

Produit **Quatr Nas**

Producteur *Rocche dei Manzoni*

Appellation d'origine Langhe

Désignation réglementée *DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée*
DOP - Dénomination d'Origine Protégée

Cépage *50% Nebbiolo (di Barolo) 17% Cabernet Sauvignon*
17% Merlot 16% Pinot Noir

Vinification *Élevage sur bois suivi d'un passage en cuves de ciment. Après la mise en bouteille, raffinage ultérieur en bouteille avant mise sur le marché.*

Capacité de garde estimée: 20 à 25 ans

Notes de dégustation

- ◆ *Robe couleur rouge rubis*
- ◆ *Le nez dégage des arômes terreux, fumés, de cuir avec des notes de fruits noirs, prune mûre, vanille, café & chocolat.*
- ◆ *En bouche il est délicat et élégant, avec des tannins très persistents.*

Suggestions d'accords

Parfait avec des viandes rouges, des viandes sauvages et les champignons, particulièrement les truffes.

Teneur en sucre *n/d*

Taux d'alcool *14%*

Statut *IP*