



Code 138 09 440  
Format 750 ml  
Prix 50,50\$



Produit **Langhe Nebbiolo**

Producteur *Rocche dei Manzoni*

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

Cépage *100% Nebbiolo*

*Fermentation pelliculaire 10 jours à température contrôlée.*

Vinification *Élevage en petits barils de chêne suivi d'un passage en cuves de ciment.*

*Capacité de garde estimée: 10 à 15 ans*

#### Notes de dégustation

- ◆ *Robe rouge grenat vif.*
- ◆ *Nez avec des notes de cerises, prunes, violettes et d'épices.*
- ◆ *En bouche, il est séduisant dès la première gorgée, il a une structure harmonieuse, il est équilibré et long en bouche.*

#### Accords

*Parfait avec un carré d'agneau aux fins herbes, filet mignon sauce aux poivres, magret de canard laqués.*

Teneur en sucre *n/d*

Taux d'alcool *14%*

Statut *SL*