



MEREGALLI FRANCE



BAROLO CLASSICO DOCG - DOMAINE ODDERO



ODDERO



Le domaine Oddero est réputé pour ses vins prestigieux et traditionnels, dont le Barolo qui ne déçoit jamais. Raffiné, ce vin révèle des arômes de fruits rouges et des notes de cuir divinement entremêlées qui prouvent un grand équilibre, une grande structure et un bon potentiel de vieillissement.

RÉGION : Piémont

CÉPAGE : 100% Nebbiolo

VIGNOBLE : Situé dans la commune de La Morra.

VINIFICATION : Vendange manuelle. Macération et fermentation en cuves inox pendant 20 jours avant une fermentation malolactique. Élevage en foudres de chêne d'Autriche et de Slavonie pendant 30 mois. Assemblage au printemps, mise en bouteille à la fin d'été, et affinage de six mois avant la commercialisation.

ROBE : Rouge grenat brillante.

NEZ : Arôme unique, intense et caractéristique, éthéré, agréable et persistant. Légèrement épicé, avec des senteurs de truffe, de réglisse, de tabac et de fleurs séchées.

BOUCHE : Sec, plein et harmonieux aux tanins raffinés.

ACCORD : Idéal avec des plats à base de bœuf, des rôtis et des ragoûts, de la volaille sauvage comme la pintade ou le faisan. Ce Barolo saura également accompagner du gibier et des fromages à pâte dure.