



MEREGALLI FRANCE



NEBBIOLO – LANGHE DOC – DOMAINE ODDERO



ODDERO



Le Langhe d'Oddero est une belle entrée de gamme pour le Nebbiolo, cépage utilisé pour réaliser le Barbaresco et le Barolo. Traditionnel et bien exécuté, ce vin est complet et agréable.

RÉGION : Piémont

CÉPAGE : 100% Nebbiolo

VIGNOBLE : Situé dans la commune de La Morra, à 200m d'altitude.

VINIFICATION : Vendange manuelle début octobre. Égrappage avant fermentation alcoolique durant environ 15 jours, suivi d'une fermentation malolactique. Affinage en foudres de chêne pendant un an avant la mise en bouteille en automne.

ROBE : Rouge rubis intense.

NEZ : Intense et fruité, marqué par des fruits rouges avec une finale vanillée.

BOUCHE : La bouche est pleine et bien équilibrée. Une belle attaque sur le fruit, puis des tanins assez fermes et agréables.

ACCORD : Il s'appréciera sur une belle pièce de bœuf et peut se garder de trois à cinq ans.