



Monteriolo 40 Vendemmie

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Classique de Chardonnay du Piémont

Description:

Avec le Monteriolo, la famille Coppo démontre depuis des décennies tout le potentiel du Chardonnay dans le Piémont. Créé pour la première fois en 1984, ce vin compte parmi les grandes références de la région, si bien que la demande dépasse régulièrement l'offre. Pour le jubilé de la 40e récolte, il se présente non seulement sous un jour éblouissant, mais aussi avec une étiquette spéciale exclusive. Les sols marneux calcaires, le microclimat frais et l'élevage en barriques de chêne français suivi d'un séjour sur lies lui confèrent élégance et complexité. Fruit mûr, épices fines et équilibre harmonieux entre onctuosité crémeuse et fraîcheur vivace définissent le caractère unique du Monteriolo, et confirment sa réputation aux côtés des meilleurs Chardonnays d'Italie.

Profil aromatique:

Robe jaune doré brillant. Poires William mûres, pain blanc grillé et mirabelles dans le nez fruité et mûr. Attaque crémeuse, laissant place à un fruit jaune très dense, maintenant aussi des Golden Delicious et des agrumes, également du miel; texture fine et ferme; légères notes de barrique dans la longue finale. Le chaleureux millésime 2017 est sans confusion possible.

Va bien avec:

Nous recommandons ce vin avec un risotto, des taglierini, des œufs brouillés à la truffe blanche, des tortellini in brodo, un vitello tonnato ou du bouilli de boeuf froid. Il est également délicieux avec des rissoles, du poisson ou des plats au safran.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Italie

Appellation: Divers Piémont

Producteur: Coppo

Fabrication: 9 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.0%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 100% Chardonnay

N° article: 0178724

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Monteriole 40 Vendemmie

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Score 19/20
Raisins:	100% Chardonnay
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	9 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.