



Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Un Chardonnay de style bourguignon

Beschreibung:

Un fabuleux Chardonnay de garde de Coppo.

Degustationsnotiz:

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.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Divers Piémont
Produzent:	Coppo
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0178721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Monteriole

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 91/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés