



## Monteriole

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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Divers Piémont
<b>Produzent:</b>	Coppo
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0178722

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Monteriole

Chardonnay Piemonte DOC  
Coppo

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés