



## Francia

Barbera d'Alba DOC, Giacomo Conterno

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Le Barbera d'Alba Francia 2016 de Conterno est un vin d'une finesse et d'une nuance extrêmes. Il est également sombre, replié sur lui-même et mystérieux, car il est loin d'être prêt à dévoiler toutes ses cartes. Dans la plupart des millésimes, le Francia est un peu plus floral et minéral, mais en 2016, c'est la pureté du fruit qui est la plus frappante. J'imagine que les nuances typiques du Francia se développeront avec quelques années supplémentaires en bouteille.

#### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Alba
<b>Produzent:</b>	Giacomo Conterno
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	1348519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Francia

Barbera d'Alba DOC  
Giacomo Conterno

**Herkunft:** Italie  
**Cépage(s):** Barbera  
**A boire:** jusqu'en 2028  
**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de  
le décanter.