



## 2013 Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Un Chardonnay de style bourguignon

**Description:**

Un fabuleux Chardonnay de garde de Coppo.

**Note de dégustation:**

Jaune doré lumineux. Parfums de poire Williams bien mûr, de coing et de pain grillé dans le nez intense et expressif, agrémenté de nuances de fleurs blanches. Un souffle de pomme Golden et d'ananas se dévoile dans la bouche typiquement Chardonnay, onctueuse et élégante, délicatement structurée et soulignée d'une agréable minéralité; des saveurs de noisettes grillées se dégagent peu à peu; beaucoup de fondant dans la longue finale persistante.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:**

Italie

**Région:**

Piémont

**Sous-région:**

Divers Piémont

**Producteur:**

Coppo

**Notation(s):**

Score 18/20

**Elevage:**

9 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2023

**Cépage(s):**

100% Chardonnay

**Référence:**

0178713

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Monteriolo**

Chardonnay Piemonte DOC  
Coppo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés