



## 2014 Alterego

Monferrato DOC, Coppo

Un assemblage spécial originaire du Piémont

**Description:**

L'Alterego est un assemblage à base de Cabernet Sauvignon, moderne et d'une puissance irrésistible!

**Note de dégustation:**

Rouge rubis aux reflets grenat marqués. Nez très piémontais, dominé par les prunes et les groseilles, avec un souffle de cannelle et des arrière notes chocolatées. L'attaque fraîche fait place à des notes juteuses et précises d'airelles et de prunes, où viennent se greffer des arômes toastés ; finale légèrement minérale et de moyenne intensité.

**Accompagne idéale:**

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:**

Italie

**Région:**

Piémont

**Sous-région:**

Monferrato

**Producteur:**

Coppo

**Notation(s):**

Score 18/20

**Elaboration:**

12 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2026

**Cépage(s):**

60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera

**Emballage:**

Carton de 6

**Référence:**

0179014075C6100

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

Taille: A7 74x105

### **Alterego**

Monferrato DOC  
Coppo

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera  
**Apogée:** jusqu'en 2026  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.