



2012 Barolo DOCG

Coppo

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Conseils de service:

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.

| | |
|------------------------|--|
| Pays d'origine: | Italie |
| Région: | Piémont |
| Sous-région: | Barolo |
| Producteur: | Coppo |
| Notation(s): | |
| Elevage: | 36 Mois en Foudre |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse. |
| Cépage(s): | 100% Nebbiolo |
| Référence: | 0403812 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Coppo

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | 100% Nebbiolo |
| Apogée: | Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse. |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 36 Mois en Foudre |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | 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. |