



2016 Monteriole

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Un Chardonnay de style bourguignon

Description:

Un fabuleux Chardonnay de garde de Coppo.

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):

Elevage: 9 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Cépage(s): 100% Chardonnay

Référence: 0178716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés