2016 Alterego

Monferrato DOC, Coppo

Interprétation moderne du Piémont par Coppo

Description:
L'Alterego est un assemblage à base de Cabernet Sauvignon, moderne et d'une puissance irrésistible!
Note de dégustation:
Rubis aux reflets grenat. Au nez, les cerises juteuses et les prunes mûres se marient joliment avec les délicates notes de violette et une touche de caramel. Les fruits rouges marquent la bouche pleine de finesse; c'est un vin très franc et élégant, d'une
Accompagne idéale:
Recommandé pour les taglerini 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 17.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
Référence:	0179016

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alterego

Monferrato DOC
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch