



2015 Barbaresco DOCG

Coste Rubin, Fontanafredda

Un Barbaresco au rayonnement international

Description:

L'étiquette est frappante, le vin élégant et de longue garde.

Note de dégustation:

Rouge rubis s'éclaircissant légèrement. Nez aux séduisantes notes de cerises et de prunes rouges, sur des nuances de pétales de rose et de chocolat au lait, puis un souffle de pain d'épices. Bouche d'une grande élégance, dominée par les fruits rouges, avec des arômes toastés de caramel et de pain bis qui se marient habilement; les tannins sont fermes, mûrs et parfaitement intégrés; beaucoup de tempérament jusque dans la finale persistante révélant grand potentiel.

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:	Barbaresco
Producteur:	Fontanafredda
Notation(s):	Score 18/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Référence:	0784215

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Coste Rubin
Fontanafredda

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Apogée:	jusqu'en 2028
Vol. alcool:	14.0 %
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 déguster.