



2019 Barolo DOCG

Coppo

Description:

Un Barolo suisse? Regardons-y de plus près : les armoiries piémontaises ressemblent à s'y méprendre à la croix suisse et symbolisent la fière patrie de ce Barolo unique de la maison Coppo. Le Barolo séduit avec ses accents balsamiques et ses notes de fruits mûrs.

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):	Score 19/20
Elevage:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0403819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Barrique
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.