



2021 Monteriole

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Un Chardonnay de style bourguignon

Description:

Un fabuleux Chardonnay de garde de Coppo.

Note de dégustation:

Robe jaune doré brillant. Poires William mûres, pain blanc grillé et mirabelles dans le nez fruité et mûr. Attaque crémeuse, laissant place à un fruit jaune très dense, maintenant aussi des Golden Delicious et des agrumes, également du miel; texture fine et ferme; légères notes de barrique dans la longue finale. Le chaleureux millésime 2017 est sans confusion possible.

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):

James Suckling 91/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100

Elevage:

9 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

0178721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés