



2022 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):	
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0178722

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
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés