



2020 Barolo DOCG

Comune di La Morra, 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.

Note de dégustation:

Rouge grenat, accents rubis. Beaucoup de fruits rouges, rappelant la fraise et la framboise, mais aussi des pétales de rose et quelques étoiles à la cannelle ainsi que du caramel doux se dégagent du nez finement parfumé. En bouche, se développe peu à peu un bel arôme de Barolo, en plus des arômes fruités, une touche d'eucalyptus et de la menthe, avec encore quelques tanins persistants ; La puissance du millésime ne passe pas inaperçue, finale pleine de caractère.

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):	Decanter 95/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0403820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Comune di La Morra
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	Decanter 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
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 décanner.