



## 2010 Barolo DOCG

Coppo

### Note de dégustation:

Rouge grenat, légèrement translucide. Quelques notes fleuries soulignent le bouquet fruité et élégant, aux parfums de cerises et de fraises, avec des nuances toastées de caramel et de réglisse. Le fruité tout en délicatesse témoigne d'un Barolo très élégant qui développe des saveurs de framboises et de cerises, ainsi que des notes épicées et de bois précieux ; le boisé est très discret, les tannins fins et polis ; finale balsamique avec de la douceur et du fondant.

### 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):

James Suckling 93/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 88/100

### Elaboration:

36 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2022

### Cépage(s):

100% Nebbiolo

### Emballage:

Caisse bois de 6

### Référence:

0403810075B6100

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Coppo

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** James Suckling 93/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 88/100  
**Traubensorte(en):** 100% Nebbiolo  
**Apogée:** jusqu'en 2022  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 36 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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 décanter.