



## 2014 Barbaresco DOCG

Coste Rubin, Fontanafredda

Un Barbaresco d'envergure internationale

### Description:

L'étiquette est frappante, le vin élégant et de longue garde.

### Note de dégustation:

Rouge rubis légèrement lumineux. Agréable nez de cerises et de prunes rouges, où viennent se greffer des notes sucrées de pétales de rose, de pain d'épices, et de chocolat au lait. La bouche se caractérise par une grande élégance, avec des nuances de fruits rouges, rehaussées de touches toastées de caramel et de pain grillé ; les tanins sont fermes, mûrs et parfaitement intégrés ; c'est un vin plein de caractère et dévoilant beaucoup de potentiel jusque dans la finale persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Barbaresco
<b>Producteur:</b>	Fontanafredda
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20, James Suckling 91/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Référence:</b>	0784214

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

Taille: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG**

Coste Rubin  
Fontanafredda

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20, James Suckling 91/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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.