



2014 Barbaresco DOCG

Coste Rubin, Fontanafredda

Un Barbaresco d'envergure internationale

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.

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Coste Rubin
Fontanafredda

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20, James Suckling 91/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.