



## Barolo DOCG 2013

Tenuta Costa

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Grappa, Piemonte
<b>Producteur</b>	Tenuta Costa
<b>Classification</b>	DOCG
<b>Expansion</b>	En barriques françaises. 6 à 8 mois de vieillissement en bouteille
<b>Contenu</b>	1.5 Lt
<b>Millésime</b>	2013
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 15 ans
<b>Température de service</b>	18 - 20°C
<b>Teneur en alcool</b>	14 %
<b>Cépages</b>	Nebbiolo 100 %
<b>Numéro d'article</b>	10403713

### Recommandation culinaire

Accompagnera bien un gigot d'agneau rôti aux herbes, accompagné d'une polenta aux gros grains.

### Notes de dégustation

Rubis riche et lumineux. Nez très compact aux notes intenses de cerises noires mûres, chaleureuses et invitantes, sur un fond de clou de girofle. Apparaît très poli en bouche, s'ouvre sur des tanins présents et fins, se construit couche par couche, avec une finale longue à la fin.