



Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera d'Asti d'une grande maison

Beschreibung:

Avec le Barbera d'Asti élevé en barriques, la famille Coppo a fait un véritable travail de pionniers. Le Camp du Rouss est l'un des Barbera les plus appréciés de notre gamme. Les caves voûtées historiques dans lesquelles le Barbera d'Asti est élevé en fûts de chêne français font partie du patrimoine mondial de l'UNESCO. Ce vin accompagne à merveille les pâtes et le risotto.

Degustationsnotiz:

Rubis avec des reflets grenat changeants. Cerises mûres, prunes et un peu de bois de cèdre dans le nez équilibré et dense. Palais très barbera, marqué par des arômes de fruits rouges juteux, avec maintenant également des framboises et de la confiture d'airelles, sur des tannins mûrs et une pointe de genièvre; finale pleine de caractère.

Accompagne idéalement:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Asti

Produzent: Coppo

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 100% Barbera

Artikelnummer: 0200620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20, Falstaff 89/100
Cépage(s):	100% Barbera
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.