



Bric del Marchese

Nizza DOCG, Coppo

Très petite production de seulement 3000 bouteilles, un seul vignoble

Beschreibung:

Les raisins du Bric del Marchese proviennent du sud de la région d'Asti et sont classés dans la toute jeune DOCG Nice. 2017 a été le premier millésime de ce vin de vignoble unique, qui a bénéficié d'une excellente exposition au sud et d'un sol riche en limon et en argile. L'objectif de ce vin était de démontrer dès le départ la complexité et la longévité que peut présenter un barbera monocépage.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis puissant avec des accents brillants, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un nez très baroque avec des fruits rouges et noirs, des airelles, des prunes, mais aussi des myrtilles, puis de beaux arômes toastés complémentaires. Bouche très diversifiée et intense, arômes de baies noires, mais aussi des notes de moka et d'épices, d'une excellente structure et d'un corps musclé, avec des accents minéraux, très concentré; finale longue et aromatique.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

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
Sous-région:	Asti
Produzent:	Coppo
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0%
Cépage(s):	100% Barbera
Artikelnummer:	1161420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bric del Marchese

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Barbera
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.0%
Servier:	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.