



2016 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Un fantastique millésime au fort potentiel

Description:

Le domaine familial est dirigé par les quatre frères Coppo. Le consultant du domaine n'est autre que le génie du vin Riccardo Cotarella. À noter que la région et le vignoble sont classés au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2014, y compris les caves voûtées historiques de la famille Coppo, dans lesquelles est élevé pour vous le Barbera d'Asti, toujours très bien noté.

Note de dégustation:

Rubis profond éclatant. Nez typique du cépage avec des nuances de fruits rouges, prune et cerise, de légères notes balsamiques et enfin une pointe de malt et de vanille. Intense et fruité en bouche, avec une très belle interaction entre le fruit et la fraîcheur, sur des arômes de chocolat au lait et de cacao ; finale puissante.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Asti
Producteur:	Coppo
Notation(s):	James Suckling 90/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	Barbera
Référence:	0200616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	Barbera
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.