



"Le classique de Coppo"

## 2016 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

**Description:**

Le domaine familial est dirigé par les quatre frères Piero, Gianni, Paolo et Roberto Coppo. Ils sont considérés comme de véritables pionniers du Barbera d'Asti élevé en barriques. Le consultant du domaine n'est autre que le génie du vin Riccardo Cotarella. A 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.

**Elaboration:**

12 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Notation(s):**

James Suckling 90/100, Score 18/20

**Pays d'origine:**

Italie

**Cépage(s):**

Barbera

**Vol. alcool:**

14.5 %

**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.

**Service:**

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

**Apogée:**

jusqu'en 2025

**Producteur:**

Coppo

**Emballage:**

Carton de 6

**Référence:**

0200616075C6100

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Camp du Rouss**

Barbera d'Asti DOCG  
Coppo

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