2016 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Un Barbera culte de Coppo

Description:
Préserver la tradition tout en suivant l'air du temps. C'est ce qu'ont admirablement bien réussi les quatre frères Coppo. Grâce à eux, le domaine familial fondé en 1892 est désormais connu bien au-delà des frontières du Piémont, et leur Barbera Pomorosso est le résultat louable d'un travail de pionniers. Ils bénéficient des conseils de l'oenologue star Riccardo Cotarella.

Note de dégustation:
Rouge rubis impénétrable jusque sur le disque. Bouquet vineux, très ouvert et expressif de gelée de framboise, de prunes et de chocolat crémant, avec une touche de menthol et une pointe de réglisse. L'attaque douce et crémeuse fait place à une belle intensité de fruit sur une agréable fraîcheur, un bel équilibre et des tannins agréablement tendres ; les arômes de torréfaction sont parfaitement intégrés et complémentent à merveille le fruit; beaucoup de potentiel, longue finale.

Accompagne idéale:
Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Conseils de service:
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
Région:	Piémont
Sous-région:	Asti
Producteur:	Coppo
Notation(s):	Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100, Parker 92/100, Score 19/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0212016

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100, Parker 92/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch