



## 2018 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Un Barbera au fort potentiel signé 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:

Rouge rubis moyen aux accents rouge grenat. Des touches de sous-bois et un soupçon d'épices viennent agrémenter le bouquet merveilleusement complexe de groseilles rouges, de cerises et de nougat. Un belle fraîcheur et un souffle d'épices viennent soutenir la bouche fruitée et équilibrée de petits fruits rouges; c'est un vin très fluide, d'une texture légère, avec de belles notes toastées de noisettes et de moka en soutien; finale persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Asti
<b>Producteur:</b>	Coppo
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Barbera
<b>Référence:</b>	0200618

## 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>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Barbera
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.