



2018 Bric del Marchese

Nizza DOCG, Coppo

Note de dégustation:

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.

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):	Score 19/20, Decanter 92/100
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	1161418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bric del Marchese

Nizza DOCG
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20, Decanter 92/100
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2032
Vol. alcool:	16.0 %
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.