



2022 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Le classique de 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, accents grenat. Opulence de fruits rouges dans le nez d'une merveilleuse complexité, rappelant les groseilles rouges et les cerises, sur une pointe de nougat, une légère note épicée et un peu de sous-bois. En bouche, arômes fruités très équilibrés, dominés par les baies rouges, sur un souffle d'épices et une jolie fraîcheur en soutien; ciselé et d'une belle jutosité, les nuances torréfiées de noisettes et de moka renforcent magnifiquement les arômes; finale persistante. Une valeur sûre année après année.

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):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0200622

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):	
Cépage(s):	100% Barbera
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.