



2015 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Un fantastique millésime de Barbera au fort potentiel

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 aux nuances grenat. Nez frais et fruité rappelant les prunes et les framboises, avec une touche de pain d'épices, de croûte de pain et de vanille, pour finir sur de belles notes balsamiques. En bouche la belle fraîcheur piémontaise vient équilibrer l'explosion de fruits rouges et apporte beaucoup de fluidité ; des notes de cannelle et de liqueur de cerises apportent de la rondeur à ce Barbera d'Asti à la finale percutante. Un fantastique millésime avec du potentiel !

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):

Wine Spectator 90/100, James Suckling 90/100, Score 18/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2024

Cépage(s):

100% Barbera

Référence:

0200615

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):	Wine Spectator 90/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.