



2020 Bric del Marchese

Nizza D.O.C.G., Coppo

Très petite production de seulement 3000 bouteilles, un seul vignoble

Description:

Les raisins du Bric del Marchese proviennent du sud de la région d'Asti et sont classés dans la toute jeune D.O.C.G. Nizza. 2017 a été le premier millésime de ce vin de vignoble unique, qui a bénéficié d'une excellente exposition au sud et d'un sol riche en limon et en argile. L'objectif de ce vin était de démontrer dès le départ la complexité et la longévité que peut présenter un Barbera monocépage.

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.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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):	
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	1161420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bric del Marchese

Nizza DOCG
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Barbera
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
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 décanner.