



Blangé

Arneis Langhe DOC, Ceretto

Le vin blanc légendaire de Ceretto

Description:

Aucun vin blanc du Piémont n'est plus connu ni plus apprécié que le Blangé, un vin floral, vif et frais, élaboré à partir du cépage local très en vogue, l'Arneis. La maison traditionnelle Ceretto ajoute un peu de dioxyde de carbone au Blangé afin de lui conférer un peu plus de vivacité, le cépage Arneis étant par nature assez peu acide. C'est là l'un des secrets du succès de ce vin blanc.

Profil aromatique:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Des touches de thym séché rehaussent le nez élégant où les notes florales enchanteresses se marient aux pommes fraîches et aux groseilles à maquereau. Bouche fraîche et d'une belle fluidité, sur de splendides arômes, beaucoup de fruits jaunes, mais aussi du citron vert et un souffle de melon; équilibré et vibrant en finale.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec les gressins, la ricotta, les terrines, les poissons pochés, les pâtes aglio e olio et les gratins de toutes sortes. Il est également délicieux avec les biscuits langue de belle-mère ou les plats de fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Langhe
Producteur:	Ceretto
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Arneis
N° article:	0343925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Blangé

Arneis Langhe DOC
Ceretto

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Arneis
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.