



Roero Arneis DOCG

Le Madri, Michele Chiarlo

L'Arneis, le cépage tendance du Piémont

Description:

Les blancs produits dans le Piémont à partir du cépage autochtone Arneis sont aujourd'hui très prisés et inscrits à la carte de nombreux bars et restaurants en Italie. Avec leur finesse et leur élégance, ces vins sont tout aussi bons à l'apéritif qu'en accompagnement des plats du quotidien. Le domaine familial Michele Chiarlo propose un vin particulièrement flatteur avec le Roero Arneis Le Madri, le blanc du Piémont le plus apprécié de notre gamme et une valeur sûre absolue.

Profile aromatique:

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Très agréable nez aux notes florales, de fruits jaunes, de menthe et d'herbes sauvages. Arômes frais d'agrumes, citron vert et orange, dans le palais très élégant et expressif, sur une jolie minéralité et un soupçon d'amandes grillées; agréable acidité et beaucoup de caractère dans la finale s'achevant en douceur.

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:	Roero
Producteur:	Michele Chiarlo
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Arneis
N° article:	0543225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Le Madri
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Arneis
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.