



Il Principe

Nebbiolo Langhe DOC, Michele Chiarlo

Issu du «cépage roi» du Piémont

Description:

Ce vin harmonieux issu à 100% de raisins nebbiolo est un compagnon de repas raffiné qui représente le Piémont sous son aspect le plus pur et le plus honnête. Interprété de main de maître par l'œnologue Stefano Chiarlo.

Profil aromatique:

Rouge rubis brillant. Délicieux nez de griottes et pruneaux, avec des touches de pain d'épices et de viande séchée ainsi que de fumée froide et de moka. L'attaque fruitée gagne peu à peu en intensité, opulence de fruits rouges et concentration étonnante, sur une belle note de fraîcheur; persistant bien au-delà du milieu de bouche, finale de longueur moyenne, légèrement minérale.

Va bien avec:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Appellation: Langhe

Producteur: Michele Chiarlo

Fabrication: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.5%

Raisins: 100% Nebbiolo

N° article: 1265624

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

II Principe

Nebbiolo Langhe DOC
Michele Chiarlo

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Score 18/20
Raisins:	100% Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	12 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	13.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.