



Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Superbe assemblage piémontais signé Michele Chiarlo

Beschreibung:

C'est dans les vallons pittoresques de la région du Montferrat, inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, que sont cultivées les vignes plus que trentenaires qui donnent naissance à ce vin unique. Le magnifique accueil réservé à ce vin au printemps nous a incités à vous le proposer de nouveau, d'autant plus qu'il prodigue un doux réconfort lorsque les journées se font plus fraîches. Dans sa caisse en bois de haute qualité, le Countacc! devient un cadeau de Noël très décoratif.

Degustationsnotiz:

Pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Les fruits rouges et noirs marquent le bouquet de myrtilles et de framboises, avec des notes de chocolat crémant, de vanille et de poivre. L'attaque tendre fait place à une explosion de baies dont l'intensité enrobe magnifiquement le palais, juteux et d'une belle concentration; les tannins mûrs sont bien fondus et complètent l'aspect général d'un vin rouge parfaitement structuré; des notes chocolatées et une pointe de tabac accompagnent la finale persistante.

Accompagne idéalement:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Servierempfehlung:

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

Sous-région: Monf

Produzent: Michele Chiarlo

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz

Artikelnummer: 0454720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	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.