



Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Magnifique cuvée moderne de ce domaine familial

Description:

La famille Chiarlo et Mövenpick Vins entretiennent des relations personnelles depuis de nombreuses années. De cette amitié particulière est né le Countacc!, un assemblage associant le Barbera à deux cépages internationaux, le Cabernet Sauvignon et la Syrah, dans une interprétation moderne du Piémont. Ce vin, qui accompagnera à merveille vos menus de fêtes.

Profil aromatique:

Pourpre profond, nuances grenat. Nez ouvert et très piémontais, aux notes de fruits rouges et noirs qui se marient aux élégantes nuances toastées de chocolat crémant et de noix, sur des touches de cacao et de cuir. En bouche, c'est un vin rouge dense et complexe qui révèle peu à peu toute son explosivité, avec des arômes de framboises, de prunes et de sureau, sur de délicieuses touches balsamiques; belles fraîcheur et notes toastées délicates dans 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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Monferrato

Producteur: Michele Chiarlo

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz

N° article: 0454721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Herkunft: Italie
Notation: Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Cépage(s): 35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
A boire: jusqu'en 2031
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.