



Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Parfait pour accompagner vos repas

Beschreibung:

Puissant, mais plein d'élégance. Dense, mais agréablement gouleyant. Le Countacc! de Michele Chiarlo est un superbe assemblage de trois cépages, soigneusement élevé 12 mois en barriques. Un piémontais époustouflant avec une palette aromatique très complexe.

Degustationsnotiz:

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.

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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2032

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

Artikelnummer: 0454722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.