



## Roero Arneis DOCG

Le Madri, Michele Chiarlo

L'Arneis, le cépage tendance du Piémont

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune plutôt clair, nuances vertes et dorées. Un souffle d'amande vient agrémentez le nez discret et très élégant aux notes florales, de camomille et de Golden Delicious. Au palais, on découvre un fruit d'un merveilleux équilibre, principalement des fruits jaunes, sur de belles nuances d'agrumes, citron vert et zeste d'orange, ainsi qu'un soupçon de poivre blanc; finale juteuse et harmonieuse, pleine de charme. Un Roero d'une extrême précision qui s'adapte à toutes sortes d'occasions.

### **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."

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Roero
<b>Produzent:</b>	Michele Chiarlo
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Arneis
<b>Artikelnummer:</b>	0543222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Roero Arneis DOCG

Le Madri  
Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Arneis
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés