



## La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Barbera monocépage de Chiarlos

### **Beschreibung:**

Chiarlo est une entreprise familiale classique. Alberto et Stefano dirigent actuellement le domaine. Le père, Michele, a jeté les bases dans les années 1950. Bien sûr, on s'y connaît en barolo et en gavi, mais le cœur de la famille appartient au cépage barbera. Si la région de Nizza Monferrato a été anoblie par le label de qualité DOCG en 2014, c'est avant tout grâce à leur travail de pionnier. Les vignes plantées en 1996 près de Castelnuovo Calcea produisent des Barbera très particuliers et très élégants - quiconque pense à la Bourgogne en les goûtant arrache un sourire de satisfaction à l'œnologue Stefano. C'est pourquoi il faut boire ce «grand cru barbera» piémontais dans un verre à bourgogne.

### **Degustationsnotiz:**

Rubis aux reflets grenat. Bouquet complexe, subtil et capiteux, marqué par les fruits rouges, avec quelques notes d'épices. En bouche, les arômes fruités se développent progressivement: cerises, framboises sauvages et élégante vanille, avec un soupçon de menthe et de cannelle; l'acidité merveilleusement dosée apporte à ce cru une jolie fluidité; longue finale.

### **Accompagne idéalement:**

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).

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Asti

**Produzent:** Michele Chiarlo

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2031

**Cépage(s):** 100% Barbera

**Artikelnummer:** 0603517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### La Court

Nizza DOCG Riserva  
Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Parker 92/100, Wine Spectator 90/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Barbera
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2031
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.