



La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Un Barbera signé Chiarlo en provenance de la jeune appellation Nizza

Beschreibung:

Le domaine familial Chiarlo compte parmi les pionniers de la jeune appellation Nizza DOCG, qui s'est vu décerner le plus haut niveau de qualité des vins italiens en 2014. Les vignes plantées sur la parcelle unique La Court, près de Castelnuovo Calcea, produisent un Barbera très élégant au caractère inimitable qui donne naissance à un Riserva complexe et bien structuré, au fantastique potentiel de garde.

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
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Barbera
Artikelnummer:	0603521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Gambero Rosso 3/3, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Falstaff 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Barbera
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.