

II Principe

Nebbiolo Langhe DOC, Michele Chiarlo

Un Nebbiolo dans sa plus pure expression

Beschreibung:

Ce vin harmonieux issu à 100% de raisins nebbiolo est un compagnon de repas raffiné qui représente le Piémont sous son aspect le plus pur et le plus honnête. Interprété de main de maître par l'œnologue Stefano Chiarlo.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis brillant. Délicieux nez de griottes et pruneaux, avec des touches de pain d'épices et de viande séchée ainsi que de fumée froide et de moka. L'attaque fruitée gagne peu à peu en intensité, opulence de fruits rouges et concentration étonnante, sur une belle note de fraîcheur; persistant bien au-delà du milieu de bouche, finale de longueur moyenne, légèrement minérale.

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: Langh

Produzent: Michele Chiarlo **Elevage:** 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2029 Cépage(s): 100% Nebbiolo Artikelnummer: 1265621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

II Principe

Nebbiolo Langhe DOC Michele Chiarlo

Herkunft:ItalieNotation:Score 18/20Cépage(s):100% NebbioloA boire:jusqu'en 2029Elevage:12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.