



Gavi DOCG Palás

Michele Chiarlo

Un cortese harmonieux de Michele Chiarlo

Description:

Les raisins du Gavi DOC Palás de Michele Chiarlo sont cultivés sur des sols calcaires blancs avec une faible proportion d'argile. Après des vendanges manuelles minutieuses, ils mûrissent pendant un minimum de trois mois dans des cuves en inox. Il en résulte un vin d'apéritif idéal qui accompagne également à merveille les plats de viande et les mets épicés.

Profil aromatique:

Jaune moyen, nuances dorées. Nez floral envoûtant, rappelant la camomille et le tilleul, avec des touches de pomme cloche et un peu de pamplemousse. Fruité délicat dans la bouche veloutée et d'une belle concentration, avec maintenant également des arômes de poire, d'une grande élégance, il n'est jamais intrusif; finale persistante marquée par le fruit.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Gavi

Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 100% Cortese

N° article: 1265823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gavi DOCG Palás

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Cortese
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.