



Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

Chiarlos Roero du quotidien

Description:

L'Arneis Palás est une valeur sûre signée Michele Chiarlo, pionnier du Piémont. Le Palás est cultivé sur des sols sableux et bien drainés. Ses arômes légèrement tropicaux en font un vin particulièrement séduisant. Grâce à son fruité discret et magnifiquement équilibré, le Roero Arneis est un vin blanc d'apéritif parfait ou un accompagnement idéal pour les plats de volaille. Un Roero vinifié avec une grande précision et un véritable vin polyvalent à la fois.

Profil aromatique:

Jaune plutôt clair, nuances vertes et dorées. De délicates touches d'amande réhaussent le nez discret et d'une grande élégance aux notes florales, de camomille et de Golden Delicious. Bouche au fruité d'un grand équilibre, marquée par les fruits jaunes, avec de belles touches d'agrumes, citron vert et zeste d'orange, sur un soupçon de poivre blanc; beaucoup de fluidité et de charme dans la finale équilibrée.

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: Roero

Elevage: 3 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 100% Arneis

N° article: 1265924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Arneis
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	3 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.