



2015 La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Un Barbera plein de noblesse, issu d'une parcelle unique

Note de dégustation:

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 idéale:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Asti
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0603515

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.