



## 2018 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Assemblage d'exception de Barbera et decépages internationaux

### Description:

C'est dans les vallons pittoresques de la région du Montferrat, inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, que sont cultivées les vignes plus que trentenaires qui donnent naissance à ce vin unique. Le magnifique accueil réservé à ce vin au printemps nous a incités à vous le proposer de nouveau, d'autant plus qu'il prodigue un doux réconfort lorsque les journées se font plus fraîches.

### Note de dégustation:

Robe rouge pourpre jusque sur le disque. Un charmant bouquet de myrtilles et de mûres, des notes de bois noble, mais aussi du moka et une trace de cuir. Une texture très fine surprend en bouche, à nouveau marquée par des baies noires, complétées par un peu d'épices et du tabac; les tanins sont présents, mais s'entremêlent très bien avec le fruit, des arômes grillés et une belle fraîcheur donnent de ce piémontais moderne une bonne impression générale; persistance aromatique dans la très longue finale.

### Accompagne idéale:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Monferrato
<b>Producteur:</b>	Michele Chiarlo
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
<b>Référence:</b>	0454718

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Countacc!**

Monferrato DOC  
Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.