



## 2020 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Superbe assemblage piémontais signé Michele Chiarlo

### Description:

C'est dans les vallons pittoresques de la région du Monferrat, 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. Dans sa caisse en bois de haute qualité, le Countacc! devient un cadeau de Noël très décoratif.

### Note de dégustation:

Pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Les fruits rouges et noirs marquent le bouquet de myrtilles et de framboises, avec des notes de chocolat crémant, de vanille et de poivre. L'attaque tendre fait place à une explosion de baies dont l'intensité enrobe magnifiquement le palais, juteux et d'une belle concentration; les tannins mûrs sont bien fondus et complètent l'aspect général d'un vin rouge parfaitement structuré; des notes chocolatées et une pointe de tabac accompagnent la finale persistante.

### 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>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
<b>Référence:</b>	0454720

## 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 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<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.