



## 2021 Roero Arneis DOCG

Le Madri, Michele Chiarlo

Blanc favori en provenance du Piémont

### Description:

C'est notre vin blanc du Piémont le plus apprécié, issu du cépage autochtone Arneis. Un vin de caractère, élégant et plein de finesse.

### Note de dégustation:

Jaune moyen aux accents tirant sur le vert. De délicates touches d'amande et de fleurs de tilleul rehaussent le nez discret et très élégant aux notes florales, d'abricots et de Golden Delicious. Le fruit est merveilleusement équilibré dans la bouche dominée par les fruits jaunes, que viennent joliment agrémenter des nuances d'agrumes, citron vert et orange, sur un soupçon de poivre blanc; finale équilibrée et juteuse, pleine de charme.

### Accompagne idéale:

"Il s'accorde particulièrement bien avec les gressins, la ricotta, les terrines, les poissons pochés, les pâtes aglio e olio et les gratins de toutes sortes. Il est également délicieux avec les biscuits "langue de belle-mère" ou les plats de fromages."

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Italie              |
| <b>Région:</b>         | Piémont             |
| <b>Sous-région:</b>    | Roero               |
| <b>Producteur:</b>     | Michele Chiarlo     |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 17.5/20       |
| <b>Elevage:</b>        | 3 Mois en Cuve inox |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.0 %              |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2025       |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Arneis         |
| <b>Référence:</b>      | 0543221             |

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

Taille: A7 74x105

### Roero Arneis DOCG

Le Madri  
Michele Chiarlo

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Italie                      |
| <b>Notation(s):</b> | Score 17.5/20               |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Arneis                 |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2025               |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle              |
| <b>Elevage:</b>     | 3 Mois en Cuve inox         |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0 %                      |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés |