



2013 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Parfait pour accompagner vos repas

Description:

Puissant, mais plein d'élégance. Dense, mais agréablement gouleyant. Le Countacc! de Michele Chiarlo est un superbe assemblage de trois cépages, soigneusement élevé 12 mois en barriques. Un piémontais époustouffant avec une palette aromatique très complexe.

Note de dégustation:

Pourpre aux nuances grenat. Les fruits rouges dominent le nez expressif rappelant les prunes, les framboises et les mûres, les notes de fond sont épicées sur des traces de daim et de sous-bois. La bouche ferme et agréablement fraîche rappelle ses origines piémontaises ; élégante douceur de fruit et subtiles notes toastées ; les tannins fins apportent de la rondeur; persistant en 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.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Piémont

Sous-région:

Monferrato

Producteur:

Michele Chiarlo

Notation(s):

Score 18.5/20

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2024

Cépage(s):

40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz

Emballage:

Caisse bois de 6

Référence:

0454713075B6200

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Origine: Italie
Notation(s): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Apogée: jusqu'en 2024
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 14.0 %
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.