



2022 Gavi DOC Palás

Michele Chiarlo

Un cortese harmonieux de Michele Chiarlo

Description:

Les raisins du Gavi DOC Palás de Michele Chiarlo sont cultivés sur des sols calcaires blancs avec une faible proportion d'argile. Après des vendanges manuelles minutieuses, ils mûrissent pendant un minimum de trois mois dans des cuves en inox. Il en résulte un vin d'apéritif idéal qui accompagne également à merveille les plats de viande et les mets épicés.

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances dorées. Nez floral envoûtant, rappelant la camomille et le tilleul, avec des touches de pomme cloche et un peu de pamplemousse. Fruité délicat dans la bouche veloutée et d'une belle concentration, avec maintenant également des arômes de poire, d'une grande élégance, il n'est jamais intrusif; finale persistante marquée par le fruit.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Gavi
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Cortese
Référence:	1265822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gavi DOC Palás

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Cortese
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés