2023 Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

Chiarlos Roero du quotidien

Note de dégustation:
Jaune plutôt clair, nuances vertes et dorées. De délicates touches d'amande réhaussent le nez discret et d'une grande élégance aux notes florales, de camomille et de Golden Delicious. Bouche au fruité d'un grand équilibre, marquée par les fruits jaunes, avec de belles touches d'agrumes, citron vert et zeste d'orange, sur un soupçon de poivre blanc; beaucoup de fluidité et de charme dans la finale équilibrée. Un Roero d'une extrême précision et d'une grande polyvalence.
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:	Roero
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Arneis
Référence:	1265923

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Arneis
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch