



2021 La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Un Barbera signé Chiarlo en provenance de la jeune appellation Nizza

Description:

Chiarlo est une entreprise familiale classique. Alberto et Stefano dirigent actuellement le domaine. Le père, Michele, a jeté les bases dans les années 1950. Bien sûr, on s'y connaît en barolo et en gavi, mais le cœur de la famille appartient au cépage barbera. Si la région de Nizza Monferrato a été anoblie par le label de qualité DOCG en 2014, c'est avant tout grâce à leur travail de pionnier. Les vignes plantées en 1996 près de Castelnuovo Calcea produisent des Barbera très particuliers et très élégants - quiconque pense à la Bourgogne en les goûtant arrache un sourire de satisfaction à l'œnologue Stefano. C'est pourquoi il faut boire ce « grand cru barbera » piémontais dans un verre à bourgogne.

Note de dégustation:

Rubis aux reflets grenat. Bouquet complexe, subtil et capiteux, marqué par les fruits rouges, avec quelques notes d'épices. En bouche, les arômes fruités se développent progressivement : cerises, framboises sauvages et élégante vanille, avec un soupçon de menthe et de cannelle; l'acidité merveilleusement dosée apporte à ce cru une jolie fluidité ; longue finale.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Piémont

Sous-région:

Asti

Producteur:

Michele Chiarlo

Notation(s):

Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Score 19/20

Elevage:

30 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

100% Barbera

Référence:

0603521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Score 19/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.