



## 2013 Monferrato DOC

Anniversario, Michele Chiarlo

Idylle piémontaise

**Note de dégustation:**

Rubis saturé aux nuances violettes. Les parfums de myrtilles bien mûres et de framboises composent ce nez expressif, aux nuances fleuries et d'orange confite. La bouche pleine de noblesse est à nouveau marquée par les petits fruits rouges et noirs, il s'y développe peu à peu la jolie fraîcheur piémontaise soulignée par des notes épicées et de réglisse; le corps est de moyenne stature et les tannins sont fins dans la finale persistante.

**Accompagne idéale:**

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Monferrato
<b>Producteur:</b>	Michele Chiarlo
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elaboration:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2021
<b>Cépage(s):</b>	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz, 10% Merlot
<b>Référence:</b>	0358313

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

Taille: A7 74x105

### **Monferrato DOC**

Anniversario  
Michele Chiarlo

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Score 17.5/20  
**Traubensorte(en):** 40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz, 10% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2021  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 10 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.