



2022 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 profond, nuances grenat. Nez ouvert et très piémontais, aux notes de fruits rouges et noirs qui se marient aux élégantes nuances toastées de chocolat crémant et de noix, sur des touches de cacao et de cuir. En bouche, c'est un vin rouge dense et complexe qui révèle peu à peu toute son explosivité, avec des arômes de framboises, de prunes et de sureau, sur de délicieuses touches balsamiques; belles fraîcheur et notes toastées délicates dans la finale persistante.

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
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Référence:	0454722

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
Cépage(s):	35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
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.