



## 2024 Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

Chiarlos Roero du quotidien

### Description:

Les paysages fleuris du Piémont fournissent les raisins pour cet élégant vin blanc. Un Roero vinifié avec une extrême précision et en même temps un véritable vin polyvalent.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Roero
<b>Producteur:</b>	Michele Chiarlo
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Arneis
<b>Référence:</b>	1265924

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

Taille: A7 74x105

### Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Arneis
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés