



2015 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Michele Chiarlo et son interprétation moderne du Piémont

Description:

Pour le Piémontais Michele Chiarlo, 2015 était l'occasion de célébrer deux anniversaires: cette année marquait à la fois ses 60e vendanges et le 30e millésime de son impressionnant assemblage Countacc! Une interprétation moderne du Piémont, pour ainsi dire, puisqu'il s'agit d'un assemblage associant le Barbera à deux cépages internationaux, le Cabernet Sauvignon et la Syrah, et qui bénéficie d'un élevage en barriques de 12 mois. Un millésime anniversaire des plus réussis. À votre santé!

Note de dégustation:

Pourpre aux nuances grenat. Nez ouvert et très piémontais aux notes de baies rouges et noires se mêlant à de fines nuances toastées de chocolat crémant et de noix, avec un soupçon de cacao. En bouche, c'est un vin à la texture profonde et complexe qui laisse s'épanouir peu à peu toute son explosivité, sur des arômes de framboises et de prunes, ainsi qu'un souffle de réglisse et de gourmandes notes balsamiques ; une jolie fraîcheur et des notes toastées fondues apportent de la rondeur à la longue finale. Il sublimerà vos repas !

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
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Référence:	0454715

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):	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
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.