



## 2017 Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Un vin blanc aux allures de star, signé Bruno Giacosa

### Description:

D'année en année, le domaine Bruno Giacosa parvient à confirmer sa réussite. Cela fait des années que le Roero Arneis figure parmi les favoris de nos clients, et qu'il est toujours rapidement épuisé. Ne manquez pas le nouveau millésime 2017!

### Note de dégustation:

Jaune moyen aux reflets dorés lumineux. A côté des notes d'agrumes, on retrouve dans le nez ouvert des touches de pommes Gravensteiner, de fleur d'amandiers, ainsi qu'un soupçon d'anis. L'attaque fluide est marquée par les fruits jaunes, avec cette fois des nuances de miel de fleurs et un souffle de massepain ; élégant et d'une grande précision, il est élané et révèle une belle complexité ; les notes minérales qui se développent peu à peu donnent une nouvelle dimension à ce Piémontais à la finale harmonieuse.

### Accompagne idéale:

"Il s'accorde particulièrement bien avec les gressins, la ricotta, les terrines, les poissons pochés, les pâtes aglio e olio et les gratins de toutes sortes. Il est également délicieux avec les biscuits "langue de belle-mère" ou les plats de fromages."

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Producteur:</b>	Bruno Giacosa & C. snc
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100
<b>Elaboration:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2021
<b>Cépage(s):</b>	100% Arneis
<b>Référence:</b>	1646117

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

Taille: A7 74x105

### **Roero Arneis DOCG**

Casa Vinicola Bruno Giacosa

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Arneis
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2021
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés