



## 2021 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Magnifique cuvée moderne de ce domaine familial

### Description:

La famille Chiarlo et Mövenpick Vins entretiennent des relations personnelles depuis de nombreuses années. De cette amitié particulière est né le Countacc!, un assemblage associant le Barbera à deux cépages internationaux, le Cabernet Sauvignon et la Syrah, dans une interprétation moderne du Piémont. Ce vin, qui accompagnera à merveille vos menus de fêtes.

### 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 une 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.

<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 18.5/20, Falstaff 90/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
<b>Référence:</b>	0454721

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

Taille: A7 74x105

### **Countacc!**

Monferrato DOC  
Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
<b>Cépage(s):</b>	35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.