



2020 La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Barbera monocépage de Chiarlo

Description:

Chiarlo est une entreprise familiale classique. Alberto et Stefano dirigent actuellement le domaine. Le père, Michele, a jeté les bases dans les années 1950. Bien sûr, on s'y connaît en barolo et en gavi, mais le cœur de la famille appartient au cépage barbera. Si la région de Nizza Monferrato a été anoblie par le label de qualité DOCG en 2014, c'est avant tout grâce à leur travail de pionnier. Les vignes plantées en 1996 près de Castelnuovo Calcea produisent des Barbera très particuliers et très élégants - quiconque pense à la Bourgogne en les goûtant arrache un sourire de satisfaction à l'œnologue Stefano. C'est pourquoi il faut boire ce « grand cru barbera » piémontais dans un verre à bourgogne.

Note de dégustation:

Rubis aux reflets grenat. Bouquet complexe, subtil et capiteux, marqué par les fruits rouges, avec quelques notes d'épices. En bouche, les arômes fruités se développent progressivement : cerises, framboises sauvages et élégante vanille, avec un soupçon de menthe et de cannelle; l'acidité merveilleusement dosée apporte à ce cru une jolie fluidité ; longue finale.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Asti
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Parker 91/100, Score 19/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0603520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 91/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.