



2024 Blangé

Arneis Langhe DOC, Ceretto

Le vin blanc légendaire de Ceretto

Description:

Ce Blangé floral, vif et frais, issu du cépage autochtone tendance Arneis, est le vin blanc du Piémont le plus connu et le plus apprécié.

Note de dégustation:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Des touches de thym séché rehaussent le nez élégant où les notes florales enchanteresses se marient aux pommes fraîches et aux groseilles à maquereau. Bouche fraîche et d'une belle fluidité, sur de splendides arômes, beaucoup de fruits jaunes, mais aussi du citron vert et un souffle de melon; équilibré et vibrant en finale.

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Langhe
Producteur:	Ceretto
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	
Référence:	0343924

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Blangé

Arneis Langhe DOC
Ceretto

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	
Apogée:	À l'apogée
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés