

Palás Barbaresco DOCG

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Barbaresco
Appellation	Barbaresco (DOCG)
Producteur	Michele Chiarlo
Pays	Italie
Région	Piémont
Format	750 ml
Degré d'alcool	14 %
Température de service	18 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

 CAMPAGNE FINANÇÉE CONFORMÉMENT AU REG.EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

Terroir

Les vignobles d'où proviennent Barbaresco Palas sont exposés sud-est, dans le village de Treiso, situé à 410 mètres d'altitude. Le sol est composé de marnes argilo-calcaire avec une présence de limon et de sable.

Vinification et vieillissement

La macération pelliculaire dure une dizaine de jours, précèdent la fermentation malolactique. L'élevage se poursuit pendant un an en barriques de chêne français. Le vieillissement dure au moins six mois en bouteille.

Caractéristiques

À la robe rouge grenat, il possède des reflets orangés lumineux. Les arômes sont à la fois complexes et délicats. Avec des notes de fruits rouges, on lui décèle aussi des arômes de grains de poivre, et de fines épices. En bouche, il est ample et soyeux par ses tanins fins et remarquable par sa longueur. Temps de garde : 15 ans.

Accords mets et vins

Il est excellent avec les viandes rôties, le gibier et les fromage à pâte ferme.

Code produit

Québec : 13608891

