

# PALÀS BAROLO DOCG

## Terroir

Ce vin est issu de vignobles situés dans les communes de Monforte, Verduno et La Morra. Le sol du vignoble de Monforte d'Alba est composé de marne d'argile calcaire, poreuse et friable, d'origine helvétique. Les terres de La Morra et de Verduno, d'origine tortorienne, se caractérisent par une plus grande présence de chaux et de sable.

## Vinification et vieillissement

Macération pelliculaire, en cuve inox pendant 13 à 14 jours, avec un système d'arrosage en douceur au-dessus de la cuve. Le tout à une température contrôlée entre 27°C et 32°C. La fermentation malolactique a lieu en cuve inox également. Le vieillissement dure trois ans minimum : 24 mois dans de larges fûts de chêne, puis en bouteille.

## Caractéristiques

La robe est rouge grenat avec des teintes brillantes. Au nez, il est balsamique et éthéré, aux des notes de petits fruits, de réglisse et de tabac. La bouche est complexe et harmonieuse, aux tanins soyeux, bien intégrés à la structure du vin.

## Accords mets et vins

Idéal avec des pâtes à l'agneau braisé, en sauce.



## Producteur

Michele Chiarlo

## Catégorie

Vins Rouges

## Cépages

100% Nebbiolo

## Pays / région

Italie, Piémont

## Appellation

Barolo (DOCG)

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

14 %

## Température de service

17-18 °C

## Disponible dans ces provinces

- Québec
- Ontario