

## CHIESA VINI

### Azienda Agricola Chiesa Carlo, Barbera d'Alba 2021

36,93\$

\* Prix de détail suggéré



|    |                          |                                |
|----|--------------------------|--------------------------------|
| \$ | Frais de service         | 5,43\$                         |
|    | Code produit             | 15290231                       |
| \$ | Prix licencié            | 32.12\$                        |
|    | Conditionnement          | 6x750ml                        |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | Importation privée             |
| 📅  | Statut                   | Disponible                     |
| 📁  | Type de produit          | Vin tranquille                 |
| 🇮🇹 | Pays                     | Italie                         |
| 🏷️ | Désignation réglementée  | Denominaz.Orig. Protatta (DOP) |
| 📍  | Région                   | Piémont                        |
| 🍇  | Cépage(s)                | Barbera 100 %                  |
| %  | Pourcentage d'alcool     | 13.5%                          |
| 🍷  | Couleur                  | Rouge                          |
| 🔒  | Fermeture                | Liège                          |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis cinq générations, la famille Chiesa exploite fièrement ses vignobles et sa cave à Santo Stefano Roero. Aujourd'hui, c'est Carlo, avec le reste de la famille, qui s'occupe de ce prestigieux héritage.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge rubis. Arôme intense et fruitée avec des notes de prune, de bleuets et de cerise. Élégant, bien équilibré entre acidité et saveur. Se marie bien avec des plats de viandes rôties et des fromages affinés.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Vendange manuelle en caisse. 10 jours de macération avec la peau. 6 mois en cuve en acier. Rouge rubis. Arôme intense et fruitée avec des notes de prune, de bleuets et de cerise. Élégant, bien équilibré entre acidité et saveur. Se marie bien avec des plats de viandes rôties et des fromages affinés.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle en caisse. 10 jours de macération avec la peau. 6 mois en cuve en acier.



**NICOLAS TREILHOU**  
(514) 668-6989  
Directeur des Ventes -  
Montréal

**ALPHONSE LEPAGE**  
(418) 580-6762  
Québec, Saguenay,  
Bas-Saint-Laurent,  
Côtes-Nord

**ALAIN PROVOST**  
(514) 882-8667  
Rive-Sud, Lanaudière,  
Mauricie

**GUY BOURBONNIÈRE**  
(819) 421-1482  
Laval, Laurentides,  
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

**SOPHIE-ANNE GOYETTE**  
(438) 822-7199  
Rive Sud, Estrie