



## 2019 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Barolo signé Chiarlo aux nobles origines

### Description:

Les frères Alberto et Stefano Chiarlo dirigent le domaine familial fondé en 1958 dans la région de Barolo. Leur Nebbiolo Tortoniano est produit avec des raisins provenant notamment du prestigieux cru de Cerequio. Il est élevé en foudres de chêne pendant environ trois ans, puis vieilli en bouteille une année de plus avant de quitter le domaine. Comme la plupart des Barolo, il déploie toute sa grandeur après quelques années de garde supplémentaires.

### Note de dégustation:

Rouge rubis de moyenne intensité, reflets grenat. Nez très ouvert, marqué par les fruits rouges et rappelant les pruneaux, la gelée de framboise et l'écorce d'orange, sur une légère note de cuir sauvage et de crème brûlée, ainsi qu'un peu de graphite. Très velouté et fluide en bouche, il devient de plus en plus intense et explosif, fruits rouges généreux, un peu de cannelle et une pointe de thym, le tout soutenu par une classique fraîcheur piémontaise; grande noblesse dans la finale qui promet un beau potentiel de garde.

### Accompagne idéale:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

### Conseils de service:

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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Barolo
<b>Producteur:</b>	Michele Chiarlo
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Référence:</b>	0489719

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG Tortoniano**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.