



2011 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontournable!

Note de dégustation:

Robe rouge rubis, accents grenat. Un nez de Barolo aux multiples facettes qui se développe continuellement dans le verre: prunes mûres, griottes, cannelle, puis aussi des tonalités de terre et un peu de graphite. Les arômes en bouche sont tout aussi passionnants: très complexes et fruités, prunes, noix et une subtile note épicée, avec des tannins magnifiquement intégrés; un Barolo issu d'une année chaude qui développera sa véritable grandeur dans les années à venir.

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 92/100, Parker 93/100, Wine Spectator 91/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0328911

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 92/100, Parker 93/100, Wine Spectator 91/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.