



2015 Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Classique piémontais

Description:

Le Barolo de Michele Chiarlo réunit le meilleur du Piémont : le cépage traditionnel Nebbiolo, des arômes de truffe et de noisette et le paysage unique des Langhe.

Note de dégustation:

Robe grenat s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez opulent sans égal, magnifiquement équilibré, avec des parfums de prunes et de fraises, des touches florales et des notes balsamiques incomparables. L'élégance proverbiale du Barolo se retrouve dans la bouche complexe et profonde ; les tannins sont fondus et parfaitement intégrés ; le bouquet final dévoile des notes fumées et de noisettes grillées.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 19/20, James Suckling 95/100, Parker 94/100
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0847215

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 95/100, Parker 94/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
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.