



Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontournable!

Description:

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

Profil aromatique:

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 idéalement:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Barolo

Elevage: 24 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 100% Nebbiolo

N° article: 0328921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Wine Enthusiast 96/100, Gambero Rosso 3/3, Parker 94+/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.