



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.

Profil aromatique:

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 idéalement:

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.

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%
Cépage(s):	100% Nebbiolo
N° article:	0847221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
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.