



Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Chiarlos Barolo pour tous les jours

Beschreibung:

Dans les années 80, Michele Chiarlo a été l'un des premiers à pratiquer la réduction des rendements par pied en éclaircissant les vignes au profit d'une meilleure qualité. En outre, il vendange ses raisins plus tard afin d'obtenir un état de maturité optimal. Ce n'est pas seulement dans le Piémont que Michele Chiarlo jouit d'un statut de pionnier.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis de moyenne intensité, reflets grenat. Nez très expressif, marqué par les fruits rouges, rappelant les pruneaux, la gelée de framboise et l'écorce d'orange, sur une délicate note de cuir sauvage et de crème brûlée, puis un peu de graphite. Très velouté et fluide en bouche, il se révèle peu à peu plus intense et explosif, opulence de fruits rouges, un souffle de cannelle et une pointe de thym, classique fraîcheur piémontaise en soutien; finale d'une grande noblesse et promettant un beau potentiel de garde.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Barolo
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1266021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.