



2014 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Un Barolo subtil produit par le pionnier du Piémont

Description:

Dans les années 1980, Michele Chiarlo figurait parmi les premiers à restreindre les rendements de ses vignes au profit d'une meilleure qualité. Par ailleurs, il vendange ses raisins plus tard afin de bénéficier d'une maturité optimale. Sa réputation de pionnier dépasse largement les frontières du Piémont.

Note de dégustation:

Rouge rubis de moyenne intensité, reflets grenat. Nez très expressif de fruits mûrs, rappelant la prune, la gelée de framboise et le cynorrhodon, avec des notes délicates de daim et de crème caramel, puis enfin de graphite. Une classique fraîcheur piémontaise soutient la bouche souple et très veloutée, faisant progressivement place à une intense explosivité de fruits rouges, avec un soupçon de cannelle et de verveine; belle noblesse et potentiel de garde prometteur en finale.

Accompagne idéale:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Wine Enthusiast 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0489714

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Wine Enthusiast 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.