

2012 Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Note de dégustation:
Rouge-grenat léger. Le nez est plutôt féminin avec des parfums de prunes rouges et de cerises, mais aussi de pétales de fleurs et de menthe. L'élégance se poursuit également au palais : prélude doux, s'intensifiant peu à peu, sur des arômes frais typiques du Piémont et marqués par les fruits rouges, le cynorrhodon et les raisinets, avec des nuances poivrées ; belle persistance jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:
Recommandé pour les taglerini 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:	Barbaresco
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 91/100, Parker 89/100, Score 17.5/20
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0489612075C6200

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 91/100, Parker 89/100, Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch