



## 2013 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontournable!

**Note de dégustation:**

Rouge rubis aux nuances grenat. Opulent nez de Barolo, dont les nuances se développent continuellement dans le verre : fruits mûrs, griottes, cannelle, puis aussi des notes de terroir et un peu de graphite. En bouche, les arômes sont tout aussi enthousiasmants, complexes et très fruités, sur des notes de prunes et de noix, puis une délicate touche d'épices, les tannins sont magnifiquement intégrés.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Barolo
<b>Producteur:</b>	Michele Chiarlo
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Parker 94/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Référence:</b>	0328913

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG Cerequio**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Parker 94/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.