



## 2010 Barolo DOCG Riserva Cerequio

Michele Chiarlo

De la parcelle unique de Cerequio

### 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>	Wine Enthusiast 98/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Référence:</b>	0715310

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

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG Riserva Cerequio**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Wine Enthusiast 98/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<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.