



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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Wine Enthusiast 98/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0715310

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Cerequio

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Wine Enthusiast 98/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.