



2011 Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Beaucoup de profondeur pour ce Barolo Riserva de Michele Chiarlo

Description:

Un Barolo Riserva qui séduit le cœur des amoureux du Piémont. Issu de parcelles sélectionnées, il est réconfortant et offre un bon potentiel de garde. N'est produit que dans les meilleures années. Fondé en 1959, le domaine Michele Chiarlo compte environ 110 hectares de vignes, dont quelques prestigieuses parcelles dans le Barolo.

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):	Score 19/20
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0874511

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 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 déguster.