



2015 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontournable!

Description:

Magnifique vin de garde de Michele Chiarlo issu de la parcelle prestigieuse 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): Parker 95/100, Wine Enthusiast 95/100, James Suckling 94/100

Elevage: 36 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2034

Cépage(s): 100% Nebbiolo

Référence: 0328915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 95/100, Wine Enthusiast 95/100, James Suckling 94/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Foudre
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.