



## 2017 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontournable!

**Note de dégustation:**

Robe rouge rubis, accents grenat. Un nez de Barolo aux multiples facettes qui se développe continuellement dans le verre: prunes mûres, griottes, cannelle, puis aussi des tonalités de terre et un peu de graphite. Les arômes en bouche sont tout aussi passionnants: très complexes et fruités, prunes, noix et une subtile note épicée, avec des tannins magnifiquement intégrés; un Barolo issu d'une année chaude qui développera sa véritable grandeur dans les années à venir.

**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>	Score 18.5/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Référence:</b>	0328917

## 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>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<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.