



2017 Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Barolo très bien noté, issu d'une parcelle prestigieuse

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
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0847217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
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.