



2013 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.

Note de dégustation:

Rouge grenat, s'éclaircissant vers le disque. Nez typique de Barolo, prune et framboise, notes balsamiques, pétales de rose, un peu de moka et de cannelle. L'attaque douce fait place à un fruit rouge velouté, avec des touches de réglisse et de chocolat au lait; magnifique fraîcheur et notes minérales en milieu de bouche; finale persistante et très élégante. Déjà d'une magnifique maturité, mais il a encore du potentiel.

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 2032
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0874513

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 2032
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 décanter.