



2012 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontournable!

Note de dégustation:

Rubis aux accents rouge-grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Les fruits rouges dominent le bouquet très expressif aux notes balsamiques et de cacao, avec une trace de graphite. Dense et explosif en bouche, sa structure ferme s'étoffe continuellement sur des saveurs de prunes, de confiture de fraises et un peu de cannelle; les tannins mûrs donnent du maintien à ce Barolo très concentré et plein de potentiel jusque dans l'élégante finale. Indéniablement 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):	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100, Falstaff 94/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0328912

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100, Falstaff 94/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 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.