2016 Barolo DOCG Riserva Cannubi

Michele Chiarlo

Barolo monocépage

Description:
Il n'est produit que dans des millésimes particuliers, en nombre limité de bouteilles. Cannubi est peut-être la colline la plus célèbre d'Italie, le vignoble le plus célèbre et le plus prestigieux de l'appellation Barolo. Depuis 1989, Michele Chiarlo est propriétaire du vignoble situé dans le cœur historique de Cannubi, dans une zone en forte pente.

Note de dégustation:
Rouge grenat, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez typique de barolo, avec des notes de prunes rouges, d'épices, de sauge et de pétales de rose, sur des touches toastées. L'attaque tendre fait place à une explosion d'arômes fruités, prunes et confiture d'airelles, avec des nuances de caramel et un soupçon de croûte de pain, d'une grande complexité avec tannins bien intégrés. Un Barolo persistant, d'une grande subtilité et vinifié avec style.

Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20
Elevage:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1265716

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Cannubi

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2037
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch