



2016 Barolo DOCG Riserva Cannubi

Michele Chiarlo

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
Elevage:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1265716

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
Cépage(s):	100% Nebbiolo
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 déguster.