



2020 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Votre Barolo préféré de Michele Chiarlo

Description:

Dans les années 1980, Michele Chiarlo figurait parmi les premiers à restreindre les rendements de ses vignes au profit d'une meilleure qualité. Par ailleurs, il vendange ses raisins plus tard afin de bénéficier d'une maturité optimale. Sa réputation de pionnier dépasse largement les frontières du Piémont.

Note de dégustation:

Rubis, nuances grenat. De tendres touches toastées agrémentent le bouquet exubérant aux nuances de fruits rouges, avec un peu d'épices et de discrètes notes balsamiques. Prunes rouges et cerises dans le palais très velouté et expressif, tannins mûrs en soutien, sur un souffle de croûte de pain et de bois de santal; très juteux dans la finale équilibrée, révélant du potentiel, sur une jolie note minérale. Un millésime qui séduit par son velouté enchanteur.

Accompagne idéale:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 92/100
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0489720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 92/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.