



2021 Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Chiarlos Barolo pour tous les jours

Description:

Dans les années 80, Michele Chiarlo a été l'un des premiers à pratiquer la réduction des rendements par pied en éclaircissant les vignes au profit d'une meilleure qualité. En outre, il vendange ses raisins plus tard afin d'obtenir un état de maturité optimal. Ce n'est pas seulement dans le Piémont que Michele Chiarlo jouit d'un statut de pionnier.

Note de dégustation:

Rouge rubis de moyenne intensité, reflets grenat. Nez très expressif, marqué par les fruits rouges, rappelant les pruneaux, la gelée de framboise et l'écorce d'orange, sur une délicate note de cuir sauvage et de crème brûlée, puis un peu de graphite. Très velouté et fluide en bouche, il se révèle peu à peu plus intense et explosif, opulence de fruits rouges, un souffle de cannelle et une pointe de thym, classique fraîcheur piémontaise en soutien; finale d'une grande noblesse et promettant un beau potentiel de garde.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

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):	Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1266021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.