



2010 Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Un Barolo Riserva de l'excellent millésime 2010

Note de dégustation:

Rouge-grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez aristocratique aux parfums de fruits rouges et de notes balsamiques, une touche de cuir et de fleurs. Bouche aux multiples facettes avec de belles notes de prunes, de cerises et une touche de menthe, puis de la vanille et des amandes grillées; belle profondeur, les tanins sont mûrs et parfaitement fondus, notes minérales dans la très longue finale. Barolo à son top.

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):	Score 18.5/20
Elaboration:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0874510

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	30 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 déguster.