



2013 Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Un Barolo magique, issu de la prestigieuse parcelle Cannubi

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):	James Suckling 95/100, Parker 93/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0847213

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 93/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 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.