

Michele Chiarlo

Ce Riserva 100 % Nebbiolo , issu d'un millésime exceptionnel, est élaboré à partir de raisins soigneusement sélectionnés et vieilli à la perfection.

Barolo Cerequio Riserva 2016

Piemont, Italie



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Nebbiolo

Région et Vignobles

Le **cru de Cerequio**, situé entre **La Morra** et **Barolo**, est l'un des sites les plus prestigieux du Piémont. Ce vignoble s'étend sur **3 hectares** à une altitude de **320 mètres**, avec des sols marno-calcaires d'origine **Tortonienne et Helvétienne**, enrichis en **magnésium** et **fer**, mais pauvres en matière organique. Ces caractéristiques apportent complexité et minéralité au vin.

Avec une **exposition sud-sud-ouest**, les vignes bénéficient d'un ensoleillement optimal et de variations de température importantes entre le jour et la nuit, favorisant une maturation lente et homogène du Nebbiolo. Plantées entre **1972 et 1990**, les vignes sont cultivées selon le **système Guyot**, avec un rendement limité à **5-6 grappes par pied**, garantissant une concentration maximale des saveurs.

Vinification

La saison **2016** a suivi un schéma climatique classique avec une progression équilibrée : un printemps doux, un été chaud et des nuits fraîches en septembre, offrant des conditions idéales pour une maturation lente et un développement aromatique intense. La récolte, réalisée entre le **6 et le 12 octobre**, a produit des raisins d'une qualité exceptionnelle.

Les raisins ont été vendangés à la main et fermentés dans des **foudres en chêne de 55 hectolitres**, avec une **macération de 20 jours** sur les peaux. Un système d' **arrosage en pluie** a été utilisé pour maintenir l'humidité du chapeau de marc, à des températures contrôlées entre **30°C et 27°C**. Après la fermentation malolactique en cuve, le vin a été élevé pendant **2 ans en fûts de chêne de taille moyenne**, suivi d'un affinage supplémentaire d'**1 an en bouteille**.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis aux reflets grenat, avec une grande brillance.
- **Nez** : Élégant et complexe, avec des arômes de **fruits rouges mûrs**, **menthe**, **eucalyptus**, **gentiane**, et des touches subtiles d'**épices fines**.
- **Bouche** : Ample et richement structurée, avec des tannins fins et serrés. Le vin se distingue par son harmonie, son élégance et sa finale persistante, incarnant le caractère unique du cru de Cerequio.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Barolo Cerequio Riserva 2016

Le Saviez-Vous ?

Le **Cerequio Riserva 2016** est produit dans le cadre du programme **V.I.V.A Sustainable Wine**, garantissant des pratiques respectueuses de l'environnement tout au long de sa production. Cet engagement reflète la volonté de Michele Chiarlo de préserver le terroir pour les générations futures.

Accords Mets et Vins

- **Viandes Sauvages Rôties** : Les saveurs robustes du gibier, comme le chevreuil ou le sanglier, se marient parfaitement avec la structure et la complexité du vin.
- **Tagliolini aux Truffes Blanches** : Ses notes terreuses et aromatiques subliment le luxe des plats à la truffe blanche.
- **Fromages Affinés** : Associez-le à un Parmigiano Reggiano ou un Castelmagno pour un équilibre parfait entre richesse et raffinement.
- **Jarret d'Agneau Braisé** : La richesse savoureuse de l'agneau s'harmonise avec le profil fruité et épicé du vin.

95

Robert Parker (RP) : 95 Points (2016)

The 2016 vintage is still young but is not too far away from its prime drinking window. Held back for more aging at the winery, the Michele Chiarlo 2016 Barolo Riserva Cerequio has only begun to turn away from primary intensity. There are aromas of dried fruit and pressed rose that follow a long, polished mouthfeel. This is a full-bodied effort from Cerequio with rich fruit weight and spicy oak tannins.