G.D.VAJRA

Langhe Rosso DOC 2022

Spécialité en approvisionnement continu

Région: Piémont

Cépages : 40% Barbera, 25% Dolcetto, 25% Nebbiolo
10% Freisa

Les vignes : Provenant de plusieurs vignobles, les différents cépages de ce vin s'agencent à l'unisson formant un produit tout à fait unique. Le Nebbiolo et le Dolcetto donnent tous deux une structure et de l'élégance à ce vin. La Barbera y ajoute une touche de fraîcheur et de la personnalité, tandis que le Freisa y procure un bouquet de fruits et d'épices.

Vinification : Les raisins seront récoltés entre Septembre et Octobre afin de respecter la bonne maturation des différents cépages. La fermentation dure de 8 à 10 jours dans des cuves d'acier inoxydable avec une part minimum de bois neutre pour 14-16 mois avant d'être mis en bouteille.

Dégustation : Robe d'un rouge violacée. Au nez on perçoit des arômes de fruits rouges, de prune et de sous-bois. En bouche, on perçoit des notes d'amandes, de poivre noir et d'épices asiatiques qui s'agencent élégamment pour former une finale rafraîchissante.

Taux d'alcool : 13,5 % alc./ vol.

Code SAQ: 12464953
Prix : 23,60$
Prix licencié : 21,81$
UVC : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com