G.D. VAJRA

Langhe Nebbiolo DOC 2024

Spécialité par lot

Région: Piémont, Langhe

Cépage: 100% Nebbiolo

Les vignes : Provenant de plusieurs vignobles des villages de Barolo mais aussi de Novello, Sinio et Bricco Bertone. Le Nebbiolo provient des plus jeunes vignes en production de ces propriétés.

Vinification : Les raisins seront récoltés à la mi-Septembre et début octobre afin de respecter la bonne maturation de ce cépage tardif. La fermentation dure de 15 à 20 jours dans des cuves d'acier inoxydable et une partie en fût de bois neutre pour 8-14 mois avant d'être mis en bouteille.

Dégustation : Une couleur rouge rubis cristallin avec des reflets violets délicats. Avec un nez fruité riche de petits fruits rouges, des effluves de violette, de cuir et d'épices. En bouche, un goût sec, réconfortant avec des tanins soyeux. Ce vin est une belle interprétation des principales caractéristiques de ce raisin et de son potentiel. Le Nebbiolo de Vajra, c'est l'embryon du Barolo provenant de toutes leurs propriétés.

Code : 13432671
Prix : 30,75$
Prix licencié : 26,74$
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