



## TERRE DEL BAROLO

Organic Barolo 2014

60,00\$

\* Prix de détail suggéré

TERRE DEL BAROLO

 Biologique

	<b>Code produit</b>	13881273
	<b>Prix licencié</b>	52.99\$
	<b>Conditionnement</b>	6x750ml
	<b>Type d'approvisionnement</b>	Importation privée
	<b>Statut</b>	Non disponible
	<b>Type de produit</b>	Vin tranquille
	<b>Pays</b>	Italie
	<b>Désignation réglementée</b>	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	<b>Région</b>	Piémont
	<b>Appellation</b>	Barolo
	<b>Cépage(s)</b>	Nebbiolo 100 %
	<b>Couleur</b>	Rouge
	<b>Sucre</b>	Sec
	<b>Fermeture</b>	Liège
	<b>Type de vieillissement</b>	38 mois, dont au moins 18 mois en fût de chêne
	<b>À boire</b>	Jusqu'en 2025

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'une des merveilles de cette région est la cave coopérative «Terre del Barolo» de Castiglione Falletto, qui regroupe près de 300 familles de petits exploitants, dévoués à cultiver et nourrir la terre, tout en ajoutant de la valeur à leur entreprise avec leur propre culture, leur histoire et leurs coutumes. Chaque famille raconte l'histoire du miracle des saisons, du soleil et de la pluie, d'un travail aux milliers de nuances.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'une couleur grenat intense avec des nuances orangées. Au nez on y retrouve des notes élégantes de violette, de cerises confites et de cuir. En bouche il est harmonieux et structuré avec des tannins soyeux et persistants.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble est planté sur des parcelles de Verduno et de Roddi sur des sols argilo-calcaire. La vigne est supportée sur des treillis et taillée en guyot. Les vendanges sont à 100% manuelle.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Éraflage et foulage, suivi de la fermentation alcoolique à une température contrôlée (28-30 ° C) sur les peaux pendant environ 16-20 jours, avec soutirage ciblé et restitution optimisant l'extraction de la couleur, des arômes et de la structure tannique. Après la fermentation malolactique, le vin est transféré en fût de chêne. L'élevage est de 38 mois, dont au moins 18 mois en bois.

**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

