La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

ARNALDO RIVERA

Barolo Castello 2014

97,50$
* Prix de détail suggéré

ARNALDORIVERA

Code produit	**13887587**
Prix licencié	**84.64$**
Conditionnement	**6x750ml**
Type d'approvisionnement	**Importation privée**
Statut	**Non disponible**
Type de produit	**Vin tranquille**
Pays	**Italie**
Désignation réglementée	**Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)**
Région	**Piémont**
Appellation	**Barolo**
Cépage(s)	**Nebbiolo 100 %**
Couleur	**Rouge**
Sucre	**Sec**
Fermeture	**Liège**
À boire	**Jusqu'en 2030**

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Arnaldo Rivera était un enseignant et entrepreneur. Pendant près de quarante ans, il fut maire et enseignant du primaire à Castiglione Falletto. En 1958, il fonda la Cantina Terre del Barolo, une des plus anciennes et des plus grandes caves coopératives du Piémont encore en activité. À partir du millésime 2013, les vins «ArnaldoRivera» sont le fruit et le résultat du protocole officiel convenu entre le vignoble et plusieurs de ses membres.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Borolo 2014 est légèrement texturé est accessible même à ce jeune stade. Le bouquet offre un riche éventail d'arômes de cerise noire, de prune, d'herbe grillée et de réglisse. On y retrouve aussi des notes de tabac et de cuir. Il est long en bouche et accompagnera bien les viandes rouges grillées.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols profonds d'argile et de marnes.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation sur lies durant 15 jours en cuve Inox. à températures contrôlées. Fermentation malolactique en fût de chêne. Élevage de 32 mois en barrique.

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

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile 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