

AZIENDA AGRICOLA DI FABIO GEA

77,25\$ * Prix de détail suggéré



Cul Otte Langhe Nebbiolo 2017

-	
19	Biodynamique

	Code produit	14205736
	Code produit	14203730
\$	Prix licencié	67.19\$
iid	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Signature
Ľö	Statut	Succ. Seul.
•	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
Ø	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata
		(DOC)
9	Région	Piémont
•	Appellation	Langhe
#	Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
3	Couleur	Rouge
Δ	Sucre	Sec
•	30010	



Fabio Gea, géologue de formation très engagé dans le respect de la terre et de l'environnement, a repris en 2010 les parcelles de vignes familiales situées autour de Neive, au coeur de l'aire d'appellation Barbaresco. Il tire sa passion et son savoir-faire de son grand-père, expert du vignoble, qui travaillait avec des cépages locaux. Sa production est limitée à environ 5000 bouteilles par an, ce qui lui permet de tout fabriquer à la main.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est complexe avec des notes florales et quelques touches minérales. Les tannins sont jeunes et le vin présente un équilibre plaisant avec une acidité parfaite. C'est surtout cette gourmandise du fruit qui imprègne cette cuvée frivole.



JORDAN CLOUTIER (418) 999-0924

Capitale Nationale