



## ARNALDO RIVERA

Bussia Barolo 2018

92,50\$

\* Prix de détail suggéré

ARNALDO RIVERA

|  |                          |                                                         |
|--|--------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | Code produit             | 15089618                                                |
|  | Prix licencié            | 80.42\$                                                 |
|  | Conditionnement          | 6x750ml                                                 |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot                                  |
|  | Statut                   | Succ. Seul.                                             |
|  | 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                                                   |

### 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 «Arnaldo Rivera» sont le fruit et le résultat du protocole officiel convenu entre le vignoble et plusieurs de ses membres.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Rubis moyen avec des reflets orangés. Nez épicé et profond avec des notes de chêne, mais aussi des notes minérales. Des notes de feuilles de tabac suggèrent qu'il y a un peu de développement en cours. En bouche, les tanins sont superbes et la cerise est fraîche et concentrée. Finale subtile, longue et parfumée qui met l'eau à la bouche.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation et macération en acier inoxydable pendant environ trois semaines à température contrôlée. Fermentation malolactique spontanée dans le bois.



- 93 Points -  
James Suckling

- 92 Points -  
Wine Spectator



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

JORDAN CLOUTIER  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

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