



## TERRE DEL BAROLO

Organic Nebbiolo d'Alba  
2018

27,55\$

\* Prix de détail suggéré

TERRE DEL BAROLO

 Biologique

	<b>Code produit</b>	14840094
	<b>Prix licencié</b>	23.93\$
	<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 (DOC)
	<b>Région</b>	Piémont
	<b>Appellation</b>	Langhe
	<b>Cépage(s)</b>	Nebbiolo 100 %
	<b>Couleur</b>	Rouge
	<b>Sucre</b>	Sec
	<b>Fermeture</b>	Liège
	<b>Type de vieillissement</b>	12 mois en fût de chêne
	<b>À boire</b>	Jusqu'en 2023

### 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

De couleur rouge rubis aux reflets orangés. Les arômes d'épices douces, de fumée, de santal et de cerise confite charment au nez. C'est un vin harmonieux et élégant, avec une finale persistante.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble est planté sur un sol argilo-calcaire dans la région de La Morra, Roddi et Verduno. Les vignes sont sur un treillis vertical avec une taille en guyot. Les vendanges sont 100% manuelles.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Éraflage et égrappage suivi de la fermentation alcoolique avec 6 à 8 jours en contact avec les lies, à température contrôlée entre 26 et 28 °C. La fermentation malolactique est complétée. Le vin est élevé 12 mois en fût de chêne.

**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

