



AZIENDA AGRICOLA DI FABIO GEA

Cul Otte Langhe
Nebbiolo 2017

 Biodynamique

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

INFORMATION SUR LE DOMAINE

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.

77,25\$

* Prix de détail suggéré



azienda agricola di Fabio Gea



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