



AZIENDA AGRICOLA DI FABIO GEA

73,00\$

* Prix de détail suggéré



azienda agricola di Fabio Gea

Back Grin Grignolino 2017

 Biodynamique

	Code produit	13827648
	Prix licencié	63.43\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Piémont
	Appellation	Grignolino del Monferrato Casalese
	Cépage(s)	Grignolino 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

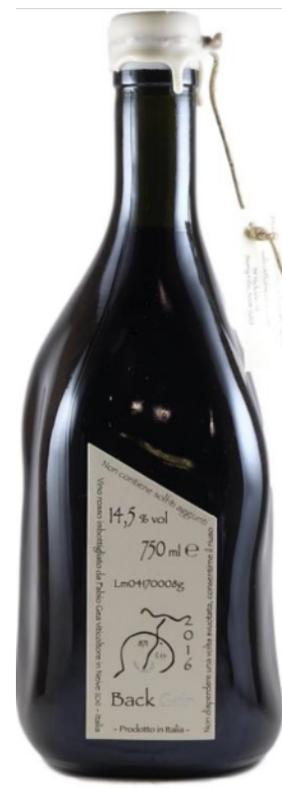
Fabio Gea, géologue de formation très engagé dans le respect de la terre et de l'environnement, a repris en 2010 les parcelles de vignes familiales situées autour de Neive, au coeur de l'aire d'appellation Barbaresco. Il tire sa passion et son savoir-faire de son grand-père, expert du vignoble, qui travaillait 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

Ce cépage se caractérise par une robe plutôt claire, une bouche fraîche aux tannins fins, mais présents. Un nez intense et fruité se développe avec des nuances de rose, violette et sous-bois. La bouche est vive en attaque, pour devenir souple et gourmande avec une belle persistance.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin fait partie de l'histoire des cépages autochtones cultivés depuis l'antiquité dans le secteur du Monferrato. Le Grignolino n'est comparable à aucun autre vin, il s'agit d'un vin rouge aux caractéristiques très originales et unique.



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