NEBBIOLO D'ALBA 2018

Nebbiolo d'Alba DOC

Spécialité par lot

Région: Piémont

Cépages : 100% Nebbiolo

Vinification : Récolte manuelle, égrappage, foulage, macération en contact avec les peaux pendant 10/12 jours à une température maximale de 28-30°C, fermentation malolactique complète avant l'hiver. Élevage en fut de chêne pendant environ un an.

Dégustation : Rouge grenat. Nez complexe aux arômes de prune, d'épices, de fruits rouges, de rose séchée et de violette. En bouche, gout franc, savoureux, avec des tanins importants bien intégrés dans la structure du vin. Bonne longueur et persistance avec finale de fruits et d'épices.
Vin pouvant accompagner tout un repas, il se marie de préférence avec des pâtes à la sauce à base de viande, et avec des mets de viande.

Code SAQ : 10860346
Prix : 26,65$
Prix licencié : 23,18$
Uvc : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O. Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com