Barolo Baudana 2019

Barolo DOCG - Biologique

Spécialité par lot

Région: Piémont

Cépages : 100% Nebbiolo

Les vignes : Baudana est une parcelle bien cachée et préservée du cœur du vignoble de Serralunga. Les vignes ont plus de 50 ans d'âges et sont à 350m au-dessus de la Mer. Les sols bénéficient d'un drainage parfait de l'eau à l'année.

Vinification : Les récoltes sont faites manuellement durant la seconde partie du mois d'Octobre. La fermentation dure de 30 à 40 jours selon les caractéristiques de chaque millésime. La fermentation malolactique se fera en barriques de chênes de Slovénie ainsi que l'élevage.

Dégustation : Robe d'un rubis profond. Au nez, on perçoit des notes de fruits rouges bien mûrs, de prunes et d'épices, de graphite, d'eucalyptus et de réglisse noire. En bouche, il est enveloppant avec des tannins fermes et équilibrés par une belle acidité élégante.

Code : 15236551
Prix : 113,25$
Prix licencié : 98,50$
UVC : 6

93 pts

WINE ADVOCATE

92 PTS. JAMESSUCKLING.COM

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