



G.D.VAJRA

## Bricco delle Viole 2016

### Barolo DOCG

Spécialité par lot

**Région:** Piémont

**Cépages :** 100% Nebbiolo

**Les vignes :** Bricco delle Viole est une colline qui s'est formée il y a plus de 11 millions d'années et qui offre aux vignes des sols riches d'argile et de calcium avec une concentration forte de magnésium. L'altitude de 400/480 mètres offre un microclimat idéal car il ne fait ni trop chaud ni trop froid tout au long de l'année. Pour l'élaboration du vin, seulement les plus anciennes vignes sont employées pour que l'on retrouve les caractéristiques uniques des sols.

**Vinification :** Les vignes du Bricco delle Viole sont les dernières à être récoltées. À l'automne malgré que les temps deviennent incertains, le temps d'attente est récompensé par une riche complexité aromatique. 30 à 40 jours de fermentation sont nécessaires pour laisser toute la richesse des tanins au vin. Le vieillissement se fera en barrique de chêne de Slovénie allant de 42 à 48 mois.

**Dégustation :** Robe rouge rubis. Au nez, on perçoit des notes de cerises, de fruits noirs, de violettes et de roses séchées. Des tanins soyeux enveloppent la bouche rapidement. La finale est longue et se termine sur des notes délicates d'épices.

**Code :** 14336841- 750 ml/ 13887991- 1,5L

**Prix :** 104,25\$- 750 ml/ 235,75\$- 1.5L

**Prix licencié :** 91,89\$- 750 ml/ 206,26\$- 1.5L

Uvc (12)/ (6)



96 pts

**Wine Spectator**  
www.winespectator.com

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

98 pts

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

[montalvin@montalvin.com](mailto:montalvin@montalvin.com) - [www.Montalvin.com](http://www.Montalvin.com)