



G.D.VAJRA

Langhe Rosso DOC 2023

Spécialité en approvisionnement continu



G.D.VAJRA

Région: Piémont

Cépages : 44% Dolcetto, 28% Nebbiolo, 15% Barbera, 5% Freisa, 2% Albarossa, 2% Slarina, 2% Chatus et 2% Pinot Nero

Les vignes : Provenant de plusieurs vignobles, les différents cépages de ce vin s'agencent à l'unisson formant un produit tout à fait unique. Le Nebbiolo et le Dolcetto donnent tous deux une structure et de l'élégance à ce vin. La Barbera y ajoute une touche de fraîcheur et de la personnalité, tandis que le Freisa y procure un bouquet de fruits et d'épices.

Vinification : Les raisins seront récoltés entre Septembre et Octobre afin de respecter la bonne maturation des différents cépages. La fermentation dure de 8 à 10 jours dans des cuves d'acier inoxydable avec une part minimum de bois neutre pour 14-16 mois avant d'être mis en bouteille.

Dégustation : Robe d'un rouge violacée. Au nez on perçoit des arômes de fruits rouges, de prune et de sous-bois. En bouche, on perçoit des notes d'amandes, de poivre noir et d'épices asiatiques qui s'agencent élégamment pour former une finale rafraîchissante.

Code SAQ: 12464953

Prix : 24,95\$

Prix licencié : 23,04\$

UVC : 12

