



G.D.VAJRA

## ALBE

### Barolo Albe DOCG 2020

Spécialité par lot

**Région:** Piémont

**Cépage:** 100% Nebbiolo



**Les vignes :** Albe est notre hommage à la tradition et à ses maîtres. Il provient de vignes situées à des niveaux d'altitudes différents et donc de trois vignobles distincts. Il est né issu de l'assemblage des vignobles du Barolo en haute altitude, dont, grâce au jeu de trois expositions, chaque jour nous profitons de trois levers de soleil d'abord sur *Fossati à 300m.asl face au sud-est*, puis *la Volta à 380m.asl au sud-est-ouest* et *Coste di Vergne à 400m.asl au sud-ouest*, créant les conditions favorables pour la maturité des raisins de ce vin.

**Vinification :** Les récoltes sont faites manuellement durant le milieu du mois d'Octobre. La fermentation dure de 30 à 40 jours selon les caractéristiques de chaque millésime. Le vin sera ensuite affiné en tonneaux de chêne de Slavonie de 50-75HL pour 23 mois.

**Dégustation :** Robe grenat aux reflets brillants. Au nez, on perçoit des notes de fruits rouges tels; framboise et groseilles, enveloppés dans une texture d'épices douces, de fleurs et d'anis. La bouche s'ouvre avec beaucoup d'énergie sur un équilibre splendide ponctué de tanins raffinés. Le Barolo Albe offre des saveurs délicates et sophistiquées qui résonnent en finale avec une complexité et une persistance qui relancent la prochaine gorgée.

**Code :** 14646620 (750 ml)

**Prix :** 61,00\$

**Prix licencié :** 53,06\$

Uvc : (12)

