



G.D. VAJRA

Barolo CHINATO Barolo DOCG

Spécialité par lot

Le vin utilisé pour la production de Vajra Chinato est le millésime actuel du Barolo Able DOCG, sous réserve de l'adéquation de la Chambre compétente du Commerce. Le processus « chinato » commence par l'ajout d'infusions provenant d'une trentaine d'herbes, de zestes et de racines de plantes.

Région: Piémont

Cépages : 85% Barolo, 15% extraits de plantes aromatiques et épices

Procédé: Chaque producteur a sa recette secrète, mais certains arômes sont si évidents qu'il est impossible de les cacher. Le choix qui entre dans la sélection des herbes venues des Alpes, qui embrasse le Piémont, en particulier celles qui sont un digestif prouvé, décongestionnantes et relaxantes. Cinchona Calisaya, zeste d'orange issu de l'agriculture biologique sicilienne et du sucre, terminent le processus.

Dégustation : Robe rouge rubis vif. Au nez, il arbore la même fraîcheur que nos Barolos, accompagné d'une alternance de zeste d'orange et d'herbes de montagne. En bouche c'est agréable, légèrement amer et persistant. Historiquement il y a cent ans, il a été la touche parfaite pour de joyeuses rencontres autour de la table ainsi qu'en digestif. Plus récemment, il se déguste également en vin méditatif accompagné de chocolat décadent.

Code SAQ: 14721765

Prix : 87,00\$

Prix licencié : 75,67\$

UVC : 6

