



G.D.VAJRA

BAROLO RAVERA 2019

Barolo DOCG - Biologique

Spécialité par lot

Région: Piémont

Cépages : 100% Nebbiolo



Les vignes : Ravera est situé au confluent de deux types de matrices géologique. Pendant des millions d'années, les couches ont été superposées, créant un sol plutôt fragile soumis à l'érosion, mais avec un énorme potentiel. Les sols sont composés en prédominance par des fossiles de marnes entrecoupés de dépôts de sable riches en fer. Altitude moyenne : 360m. La parcelle est située dans un amphithéâtre naturel avec l'exposition au soleil la plus optimale.

Vinification : Les vendanges ont lieu au début du mois d'Octobre. La macération durera en moyenne 45 jours et la fermentation malolactique suivra au printemps suivant la récolte. Élevage en barrique de Slovénie de 30hl.

Dégustation : Robe rouge rubis brillante. Au nez, on perçoit des notes de cerises, de fruits rouges ainsi que des notes minérales avec du graphite et une certaine salinité. La bouche est caractérisée par une vivacité et une belle énergie, elle est longue et dense avec des tanins tranchants.



Code : 15236593

Prix : 110,00\$

Prix licencié : 95,67\$

Uvc : 12

99 pts

Robert Parker
WINE ADVOCATE



97 pts

Wine Spectator
www.winespectator.com