



G.D.VAJRA

Claré JC Langhe 2023

Langhe DOC - Biologique

Spécialité par lot

Clare JC est un vin unique, notre regard sur les jours oubliés du Nebbiolo, lorsqu'il était dégusté dans son état plus léger et plus frais. Le protocole de la vinification suit les écrits de 1606 de G.B. Croce, joaillier de la Maison Savoie : le vin est mis en bouteille peu de temps après la fermentation afin de conserver une finale douce et demi-sec et une belle énergie. Le Claré JC 2023 montre de magnifiques notes de cerises et le tonus du Nebbiolo au nez des notes florales et une finale très soyeuse, un vin pour les gens qui sont jeune de cœur et curieux à propos du passé oublié du Piémont.

Région: Piémont

Appellation : Langhe DOC

Cépages : 100% Nebbiolo

Vinification : Les fruits ont été cueillis entre le 17 et le 29 septembre. Environ un cinquième des fruits étaient fermentés en grappe entière. Après une courte macération, le vin a été soutiré pour terminer la fermentation des peaux. Le vin a subi une extraction plus douce pour conserver une certaine fraîcheur naturelle. Élevage très court en cuve inox fermée avant mise en bouteille.

Dégustation : Robe rouge rubis brillant. Le Claré JC présente de magnifiques notes de bonbons aux cerises, de fruits rouges des montagnes, d'huile de menthe fraîche et un soupçon de thym cueilli. En bouche, il révèle une belle onctuosité avec des baies croquantes et sucrées et une finale très fraîche.

Code SAQ : 15237529

Prix : 29,50\$

Prix Licencié : 25,66\$

Uvc : 12

