



## AZELIA

### Barolo Cerretta 2019

374,50\$

\* Prix de détail suggéré

|  |                          |                                                         |
|--|--------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | Code produit             | 15226205                                                |
|  | Agent                    | Noble Sélection                                         |
|  | Prix licencié            | 325.82\$                                                |
|  | Conditionnement          | 1x1500ml                                                |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot                                  |
|  | Statut                   | Succ. Seul.                                             |
|  | Type de produit          | Vin tranquille                                          |
|  | Pays                     | Italie                                                  |
|  | Désignation réglementée  | Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) |
|  | Région                   | Piémont                                                 |
|  | Appellation              | Barolo                                                  |
|  | Cépage(s)                | Nebbiolo 15 %                                           |
|  | Pourcentage d'alcool     | 14.5%                                                   |
|  | Couleur                  | Rouge                                                   |
|  | Fermeture                | Liège                                                   |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine Azelia est encore un secret que partagent les passionnés de Barolos. Bien que le domaine ne soit pas très médiatisé, le propriétaire, Luigi Scavino, partage la propriété de la célèbre colline de Fiasco avec Scavino, en plus des terres de San Rocco, à Serralunga.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Cerises noires, fruits sauvages et prunes s'entremêlent avec des nuances de menthe, de sauge et une touche saline.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Une histoire de passion et de persévérance : les vignes sélectionnées par Luigi et son père Lorenzo, issues des meilleures plantes du Cru Bricco Fiasco, incluant la vigne Cerretta acquise il y a près de 30 ans. Luigi a toujours rêvé de créer ce Barolo en tant que Cru, mais les vignes étaient trop jeunes. L'attente est désormais récompensée par une énergie explosive venue de Serralunga d'Alba, alliant grâce et vigueur.



- 96 Points -  
Wine Advocate

- 94 Points -  
James Suckling



**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Montréal, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal