



ROBERTO VOERZIO

Barolo Cerequio D.O.C.G. 2017

453,75\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14803816
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	394.76\$
🍷	Conditionnement	6x750ml
🚚	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 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🎨	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📊	Taux de sucre	1.22
🔑	Fermeture	Liège
📦	Type de vieillissement	Chêne, acier inoxydable et bouteille
⌚	Durée de vieillissement	40 mois
📝	Acidité totale	6.30 g/l
📋	PH	3.50

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La cave a été créée en 1986 à La Morra, une ville au cœur des Langhe réputée pour la qualité de ses vignobles.

De deux hectares au début, le domaine s'est agrandi au fil des ans en acquérant parmi les plus prestigieux crus historiques pour la production de Barolo; La Serra, Brunate, Cerequio, Sarmassa, Rocche dell'Annunziata et Fossati, ainsi que d'excellentes parcelles de Dolcetto, de Barbera, de Nebbiolo et de Merlot.

NOTES DE DÉGUSTATION

"Extrêmement parfumé et beau, offrant des arômes de pétale de rose et de lavande avec un peu de goudron sur les cerises mûres. Quelques épices, comme la muscade, ainsi que la noisette légère. Frais. Corsé, très serré avec de la fermeté et une belle longueur. " - JAMES SUCKING

NOTES SUR LE PRODUIT

Origine : La Morra

Exposition climatique : Sud-Sud/Est.

(450) 275-1346

Nombre de bouteilles par hectare : 4000-5000

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

Monterégie, 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

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



Rendement à l'hectare : 500 gr. par plante.

Récolte : Fin Septembre - Début Octobre.

Vinification : Fermentation en acier.

Elevage : 24 mois en barriques usagées et en fûts de 20 hl, 8 mois en acier et 8 mois en bouteille.

Roberto Voerzio
Azienda Agricola



- 98 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
Monterégie, 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