

AZELIA

Barolo San Rocco 2019

320,75\$

* Prix de détail suggéré

Code produit	15226192
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	279.05\$
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 100 %
Pourcentage d'alcool	14.5%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
Durée de vieillissement	24 mois

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

Charnu, extrêmement concentré. Ici, la Serralunga d'Alba est présente avec des notes de réglisse, d'épices et de fruits noirs. Cerise, groseille et myrtille se fondent harmonieusement.

Velouté et mûr, avec des tanins magnifiquement intégrés. San Rocco donne une impression de grande puissance, d'austérité, avec un potentiel de garde incroyable.

Complexité à l'état pur. Un caractère fort. Monumental.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble s'étend sur 2,1 hectares exposition sud à 320 m d'altitude sur un sol argileux et calcaire. Les vignes sont âgées de 65 ans. Le processus de vinification se fait avec des levures indigènes, pendant environ 55 - 60 jours avec bouchon immergé / 31 °C. Le vieillissement dure 24 mois en grands fûts.



- 94 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
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