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

BORGOGNO

Langhe Nebbiolo 2022

33,00$
* Prix de détail suggéré

BORGOGNO



Agriculture bio / En conversion

Code produit	13551426
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	29.71$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
Région	Piémont
Appellation	Langhe
Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le nom Borgogno est associé à l'une des plus vieilles caves du Piémont : son origine remonte à 1761, avec la naissance de Bartolomeo Borgogno. En 1848, il est devenu le fournisseur du pensionnat que fréquentaient les fils des dignitaires de l'armée de la Maison de Savoie à Racconigi; le document attestant les activités de l'entreprise, qui est d'ailleurs encore précieusement conservé, constitue le premier document imprimé en format légal.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une fois le vin mis en bouteille, il s'affine encore trois mois avant la mise en marché. Cette façon de faire respecte la tradition et permet de conserver la fraîcheur, les notes fruitées et épicées de ce vin facile à boire et parfumé; unique et élégant tout comme son terroir.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Langhe Nebbiolo est un vin qui exprime des émotions de jeunesse. On peut le considérer comme un aperçu de ce que deviendra le futur Barolo.
La fermentation dure 15 jours à basse température, entre 24 et 28°C, suivi par un pressurage léger et un vieillissement en grandes futailles de chêne de Slavonie pendant 10 mois à une température de 18 °C.

4 000135 514263

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
Montérégie, 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