

AZELIA

Barolo Voghera Brea 2007

188,50\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	13473093
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	164.00\$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
Région	Piémont
Appellation	Barolo
Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
Durée de vieillissement	10 ans

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

Incroyable concentration . Fleurs séchées, fruits secs, grande fraîcheur et intensité aromatique. Cerise noire, prune, mûre à la rose, violette et chocolat amer. Tanins ronds et généreux d'une longueur infinie.

NOTES SUR LE PRODUIT

Uniquement dans les excellents millésimes. Seulement après 10 ans de repos en cave. Dans le vignoble de la réserve Bricco Voghera, les vignes de plus de 95 ans produisent des grappes uniques . Vieillissement sous bois pendant 5 ans et 5 autres en bouteille . Élégance, charme et puissance.



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