

AZELIA Barolo 2015

154,75\$

* Prix de détail suggéré



| | | |
|----|--------------------------|---|
| \$ | Frais de service | 0,00\$ |
| | Code produit | 14503590 |
| 📁 | Agent | Noble Sélection |
| \$ | Prix licencié | 134.59\$ |
| 🍷 | Conditionnement | 3x1500ml |
| 🚚 | Type d'approvisionnement | Importation privée |
| 📅 | 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 |
| 🔑 | Fermeture | Liège |
| 🕒 | Durée de vieillissement | 30 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

Une énergie explosive de Serralunga d'Alba avec grâce et vigueur. Cerises noires, baies sauvages et prunes avec des notes de menthol, de sauge et de sel. Ardeur pure.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes sont âgées d'une trentaine d'années. La vinification se fait avec des levures indigènes, environ 55 - 60 jours avec bouchon immergé / 31 °C. Le vieillissement dure 30 mois dans des grands fûts.



- 92 Points -
Wine Advocate

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