



REPRÉSENTÉ AU QUÉBEC PAR :



LE PRIX EST SUJET À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS SELON LA POLITIQUE DE LA SAQ



(418) 683-56-18



(418) 683-58-26



info@vitiscanada.com



LANGHE NEBBIOLO DOCG

AURELIO SETTIMO

CÉPAGE : 100% NEBBIOLO

www.aureliosettimo.com

LANGHE NEBBIOLO est produit sur le jeune vignoble Sud-Est, dans la même ère que le NEBBIOLO qui lui produit le BAROLO. Macération courte, avec ses peaux, d'environ 8-10 jours en cuve. À sa couleur grenat nuancé, ce NECTAR développe déjà une palette d'arômes très agréables floraux, ce bon fruité mûrs (cerise) et quelques notes d'épices. Une acidité bien équilibrée / tanins; une palette d'arômes savoureuses, suivi d'une agréable rétro-olfaction. À déguster jeune, pour mieux l'apprécier En harmonie avec un pot au feu de votre goût, un filet de bœuf au poivre, un braisé au vin rouge, le gibier à plumes.

CARAFER POUR MIEUX L'APPRÉCIER !

Servir à 18° C. À BOIRE: 2013-2016

LE PRIX EST SUJET À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS SELON LA POLITIQUE DE LA SAQ



(418) 683-56-18



(418) 683-58-26



info@vitiscanada.com