

# Nebbiolo d'Alba

par Bruna Grimaldi

## Information technique

- Vin rouge, Diano d'Alba, Piémont, Italie
- DOC, Nebbiolo d'Alba
- Millésime 2015
- Producteur: Bruna Grimaldi
- Cépage: 100% Nebbiolo
- Taux d'alcool: 14.5%
- Fermentation traditionnelle
- 12-15 mois en tonneaux de chêne
- Élevage en bouteille d'une durée de 6 mois
- Type de sol: calcaire de consistance moyenne
- Culture raisonnée
- Potentiel de garde de 10 à 15 ans
- Servir entre 16 et 18 deg C

## Description pour serveurs et sommeliers

Vin rouge mi-corsé très élégant et facile à accorder avec une grande variété de mets et fromages.

## Note de dégustation

Vin rouge rubis avec des reflets grenats. Au nez il est délicat et offre des notes de fraises et de violettes. En bouche il offre un superbe équilibre entre ses notes de fruits et d'épices, il possède une belle longueur et des tannins soyeux.



# Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

[info@grandcellier.com](mailto:info@grandcellier.com)

514.791.4263

[fb.com/GrandCellier](https://fb.com/GrandCellier) - @GrandCellier