

Barolo Camilla

DOCG, Barolo
par Bruna Grimaldi



Vin rouge, Piémont, Italie

Aromatique et charnu

Vin offrant une superbe complexité, un des grands vins italiens, idéal avec des plats riches comme les viandes, le gibier, les ragoûts et les fromages moyens à forts.

Caractéristiques

-  Agriculture biologique
- Vendanges à la main
- Macération des peaux durant 20-30 jours
- Vieilli en fûts de chêne pendant 24-30 mois
- Vieilli en bouteille durant 8-10 mois

Notes de dégustation

- **Robe:** grenat brillant avec des reflets orangés
- **Nez:** arômes généreux et floraux de violette, de rose, de framboise et d'épices
- **Bouche:** doux avec des tannins fins et équilibré



100% Nebbiolo



Calcaire et
argile



15-20 ans



16-18°C



14.5%



Viande rouge | Gibier | Ragoût
Fromage affiné

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com