

## Rabaja, Barbaresco 2007 Bruno Rocca, Piémont, Italie

Type <input type="checkbox"/> Vin rouge	Alcool 14%	Prix Détail : 92,25\$ Resto : 81,04\$	Statut SAQ Spécialité SAQ	Code SAQ 11545073
Encépagement 100% Nebbiolo				
Millésime 2007	Âge des vignes 35-45	Superficie 15 ha	Rendements 38 hl/ha	Région Piémont, Italie



### Type de sol

Argilo-calcaire avec des marnes bleuâtres.

### Viticulture

La philosophie est basée sur les soins attentifs de la terre et de la vigne en fonction des terroirs.

### Élevage

16-18 mois en barriques de chêne français à (50% de nouveaux environ 50% de 2e et 3e génération).

### Vinification

Fermentation en cuve inox à température contrôlée. Température de fermentation malo-lactique est stabilisée aux alentours de 21/22 °C.

### Commentaires de dégustation

Couleur rouge grenat profond. Nez puissant évoquant des notes de vanille et de noisette, mais également de framboise et de cerise noire. C'est un vin complexe qui tapisse aussi la bouche de ses saveurs chaudes rappelant la fumée et les pâtisseries. Avec des tannins souples et pourtant bien présents, une fraîcheur digne et une harmonie déjà définie, il vous laissera sur une finale longue et vous gardera le meilleur pour les 20 prochaines années.

### Accords vins et mets

Braisé d'agneau au vin rouge et champignons sauvages. - magret de canard aux griottes sauce réduction balsamique.

### Pour un meilleur service

mettre en carafe 3 heures avant de servir. Servir entre 17 et 18 C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se bonifier jusqu'en 2022.



**A.O.C. & CIE**  
CHÂTEAUX ET DOMAINES INC.  
vins et spiritueux

Lofts Redpath, 1691, St-Patrick, Montréal QC H3K 3G9

Tel : 514 931-9645 - Fax : 514 931-3294 - info@vinsaoc.ca - www.vinsaoc.ca - f