



G.D.VAJRA

Claré JC Langhe 2022

Langhe DOC - **Biologique**

Spécialité par lot

En 1971, Aldo Vajra, alors encore étudiant à l'université, fut l'un des premiers à adopter l'agriculture biologique dans le Piémont. Depuis près de 50 ans, les vignobles sont entretenus et les sols préservés grâce à l'enherbement et aux cultures de couverture spontanées. Ils sont certifiés durables et biologiques. Avec un ratio incroyable de travail manuel par hectare, l'agriculture à Vajra est un travail d'amour et d'attention «sans recette». Des recherches intenses sont également consacrées au suivi et à l'amélioration de la biodiversité de la flore et de la faune, non seulement dans les vignobles, mais aussi dans les champs viticoles et les forêts.

Région: Piémont

Appellation : Langhe DOC

Cépages : 100% Nebbiolo

Vinification : Les fruits ont été cueillis entre le 17 et le 29 septembre. Environ un cinquième des fruits étaient fermentés en grappe entière. Après une courte macération, le vin a été soutiré pour terminer la fermentation des peaux. Le vin a subi une extraction plus douce pour conserver une certaine fraîcheur naturelle. Élevage très court en cuve inox fermée avant mise en bouteille.

Dégustation : Robe rouge rubis brillant. Le Claré JC présente de magnifiques notes de bonbons aux cerises, de fruits rouges des montagnes, d'huile de menthe fraîche et un soupçon de thym cueilli. En bouche, il révèle une belle onctuosité avec des baies croquantes et sucrées et une finale très fraîche.



Code SAQ : 15237529

Prix : 29,40\$

Prix Licencié : 25,57\$

Uvc : 12