



VINS PHILIPPE DANDURAND WINES

Fontanafredda Barolo DOCG

Fontanafredda, Barolo DOCG

Cépages: Nebbiolo

Alcool: 13,5%

Disponibilité: SAQ, LCBO, BCLDB, SLGA

VIGNOBLES

Les vignobles sont situés dans l'ensemble de la région de culture du Barolo, qui couvre onze villages au sud de la ville d'Alba. Les vignes sont plantées sur des coteaux de hauteur moyenne (de 300 à 400 m au-dessus du niveau de la mer) à diverses orientations (sauf le nord). Les sols sont d'origine miocène-helvétique et tortonienne, compactés avec du calcaire et de la marne.

VINIFICATION

La fermentation est traditionnelle, s'opérant en moyenne pendant 8 à 10 jours dans des cuves d'inox à température contrôlée (30-31 °C) avec pigeage et de fréquents remontages du moût. Celui-ci repose ensuite sur ses peaux pendant plusieurs jours pour optimiser l'extraction des substances polyphénoliques et aider à lancer la fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

Au moins deux ans dans de grands tonneaux de chêne (de Slavonie et du centre de la France) suivis d'au moins douze mois en bouteilles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Grâce à cette longue maturation, ces vins robustes et corsés sont remarquablement structurés et passeront avec brio l'épreuve du temps. Le Barolo a une belle robe rouge rubis avec des reflets grenat qui deviennent orangés avec



le temps. Le bouquet est net et intense avec des arômes de fleurs fanées, de feuilles mortes et de broussailles typiques à ce vin.

ACCORDS

Idéal avec les plats riches de viande rouge, selon le vin et le millésime, et les fromages moyens et mûrs. Ces vins sont aussi parfaits après le repas.

Pour de plus amples information à propos de ce vin, téléphonez au 1 514.932.2626.

Référence: <http://vinsdandurand.com/vins/fontanafredda-barolo-docg>

© Vins Philippe Dandurand, 2018. Tous droits réservés.