

BARBERA D'ALBA 2025

Domaine G. D. Vajra



Situation : Le domaine se situe à Vergne, le point culminant de l'appellation Barolo, dans le Piémont. Aldo Vajra et ses enfants ont repris les vignes du père du premier dans les années 70 pour finalement se trouver à la tête de près de 50 hectares consacrées tant au roi Nebbiolo (10 ha) qu'à de nobles plants de Dolcetto, de Barbera, de l'oublié Freisa, voir même de Riesling ou de Pinot Noir ! Aldo et sa fille sont des vigneron passionnés qui travaillent en parfaite symbiose

avec leur environnement afin de respecter la nature. Leurs vins, excellents, se reconnaissent notamment par une grande expression aromatique.

Encépagement : 100% Barbera

Terroir : Sablonneux avec un peu de limon et argile.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 3 à 5 ans.

Observations : Les terroirs de Barolo offrent aux jus fraîcheur et complexité aromatique. Lors des vinifications, 15 jours de macération permettent d'extraire assez puissamment les baies puis 12 mois d'élevage en barriques de deuxième remplissage et 6 mois de cuve inox en polissent le jus.



Cette cuvée offre une robe délicate avec des reflets rubis et violet, un bouquet d'une grande fraîcheur, où de petits fruits rouges, des arômes de foin, de fleurs et de réglisse se fondent en notes minérales. En bouche, la texture est suave et dévoile des pointes de cassis, de framboise et un brin de romarin. Cette cuvée intense, concentrée avec une finale fraîche et fruitée offre une belle typicité du cépage.



Quelques accords : Pâtes à la bolognaise, Risotto aux champignons, Viandes blanches rôties, Lasagne...