

Premier semestre 2022

Catalogue des vins italiens



- Yves Ramon -

Ventes aux professionnels

- **Les vins sont par carton de 6 bouteilles de 0,75 l sauf indications contraires**
- **N'hésitez pas à me demander des conseils pour les accords mets/vins**
- **Les prix sont hors taxes et hors transport, départ Toulouse (depuis l'entrepôt route d'Espagne), voir tarifs joints**

Téléphone : +33 6 14 58 74 67

Mail : y.ramon@yr-vins-distribution.fr

Ventes promotionnelles ponctuelles

En raison des changements de millésime, je propose régulièrement des prix promotionnels pour liquider les fins de série.

N'hésitez pas à m'interroger.

Azienda Bussi - Piémont

Barbaresco Docg

Cépage : Nebbiolo

Vinification/élevage : élevage total de 30 mois dont au minimum 18 mois en barrique (ajusté selon les années).
 Robe rouge limpide avec des reflets ambrés. Nez intense de fruits mûrs, poivre et cannelle, ample en bouche, relativement puissant avec une longue finale.

Vin de garde, pour les viandes, gibier, et plats relevés.

Une belle expression du Nebbiolo.

Millésime :

2015 / 2017



Azienda Ruris - Piémont

Barbera d'Asti Docg

Cépage : Barbera

Vinification/élevage : en cuve inox
 Rouge fruité, rond, facile à boire

Un vin pour accompagner tout un repas, mais aussi un apéritif avec une assiette de charcuterie. Un vin de copain

Millésime :

2018





Azienda Ruris - Piémont

Cortese Piemonte Doc

Cépage : Cortese

Vinification/élevage : en cuve inox

Blanc sec, léger, fruité, facile à boire.

Pour un apéritif, mais aussi pour accompagner une salade d'été, un plat de pâtes aux palourdes, un poisson grillé.

Millésime :

2021



Azienda Ruris - Piémont

Arneis Monferrato Bianco Doc

Cépage : Arneis

Vinification/élevage : en cuve inox

Blanc sec, puissant et rond

Pour un poisson ou une viande blanche en sauce, des St Jacques sur une fondue de poireaux, une escalope de veau aux morilles, un risotto aux asperges, des pâtes à la carbonara.

Millésime :

2020

Azienda Ruris - Piémont

Chardonnay Piemonte Doc

Cépage : Chardonnay
 Vinification/élevage : en cuve inox
 Un Chardonnay classique, mais sur
 des vignes d'altitude. Cela lui donne
 de la fraîcheur sur l'attaque, avec de
 la rondeur en bouche

Millésime :

2020



Azienda Ruris - Piémont

Moscato d'Asti Docg

Cépage : Muscat d'Alexandrie
 Vinification/élevage : cuve méthode
 Charmat sous pression de 2 bars
 Vin blanc effervescent avec peu
 d'alcool (5,5 degrés). Idéal pour les
 desserts mais aussi en apéritif pour
 ceux qui aiment les notes sucrées.

Millésime :

2021



Cascina Costabella - Piémont



Vino Rosato

Cépage : Dolcetto

Vinification/élevage : en cuve inox

Rosé sec, léger, fruité, facile à boire.

Pour les repas d'été, une grillade, une assiette de charcuterie

Millésime :

Non millésimé



Cascina Costabella - Piémont

Dogliani Docg

Cépage : Dolcetto

Vinification/élevage : en cuve inox

Rouge fruité, rond, facile à boire

Un vin pour accompagner tout un repas, mais aussi un apéritif avec une assiette de charcuterie.

Millésime :

2020

Cascina Costabella - Piémont

Langhe Nebbiolo Doc

Cépage : Nebbiolo
 Vinification/élevage : en cuve inox et
 12 mois en fût
 Rouge relativement puissant mais aux
 tannins bien maîtrisés.

Millésime :

2017



Cascina Costabella - Piémont

Vigna Dorù Dogliani Docg

Cépage : Dolcetto
 Vinification/élevage : 14 mois dont
 12 mois en fût
 Vin rouge, élaboré à partir d'une
 parcelle ancienne. Production
 limitée à 1000 bouteilles par an,
 parfois moins. Un fruité relativement
 puissant en bouche

Millésime :

2019



Cascina Tiole - Piémont



Barolo Docg

Cépage : Nebbiolo
Vinification/élevage : 4 ans dont 3,5 en fût de chêne
Rouge puissant, ample en bouche, un vin de garde
Pour une viande rouge, du gibier

Millésime :

2016 / 2017



Cascina Tiole - Piémont

Barolo Santo Stefano Docg

Cépage : Nebbiolo
Vinification/élevage : 4 ans dont 3,5 en fût de chêne
Rouge puissant mais velouté, ample en bouche avec une grande élégance. Un vin de garde
Pour une viande ou bien des pâtes aux truffes

Millésime :

2015 / 2017

Podere Gallo - Piémont

Barbera d'Alba Doc

Cépage : Barbera

Vinification/élevage : en cuve inox et 12 mois en fût sur une partie

Rouge sur le fruit, de la fraîcheur.

L'élevage en fût arrondi les tannins et donne de la souplesse en bouche.

Un vin pour accompagner les pizzas, les lasagnes, ou bien la fameuse « parmigiana ».

Millésime :

2018



Podere Gallo - Piémont

Nebbiolo d'Alba Doc

Cépage : Nebbiolo

Vinification/élevage : 18 mois en fût

Vin rouge, élaboré à partir d'une vigne de la zone Pian Romualdo, avec un sol argilo-calcaire. Vin de garde, relativement puissant sur sa jeunesse. Ce vigneron aime les macérations longues. Il faut l'aérer pour mieux l'apprécier.

Millésime :

2016 / 2019



YR VINS DISTRIBUTION

7 imp. Jean Baptiste Clément
31 120 Portet sur Garonne
France

Téléphone : +33 6 14 58 74 67

Mail : y.ramon@yr-vins-distribution.fr