

## Sandrone

Luciano Sandrone a créé le domaine en 1978 qui est situé au cœur du village de Barolo. Il acquiert moins d'un hectare de vigne dans le très célèbre Cannubi Boschis. Il avait au préalable appris le travail de la vigne et de l'élevage dans un domaine très traditionnel, Giacomo Borgogno. L'année 1978 est exceptionnelle pour le Piémont et permet au domaine de démarrer avec une grande qualité.

Dans le vignoble, tout est mis en œuvre pour apporter tout le soin à chaque pied de vigne tout au long de l'année. Il n'y a aucune utilisation de produits chimiques. Le domaine ne revendique pas de label biologique. Le style se veut traditionnel dans l'élaboration des vins, avec la modernité des installations, permettant de mieux respecter la vendange et tout le travail en amont dans les vignes.



### BALTHAZARD

8, Place du Commerce, # 103  
Ile des Sœurs (Québec) H3E 1N3  
TEL : 514-288-9009  
FAX : 514-288-9779  
Info@vinsbalthazard.com

*BALTHAZARD sélectionne pour vous ce qu'il y a de mieux.*

Retrouvez-nous sur le Web :



## Barolo Le Vigne 2009



CIP: 12479602

Prix : 135,00\$

**Wine Spectator: 90 points**  
**Wine Advocate: 95 points**  
**Vinous (Antonio Galloni): 93 points**  
**Wine Enthusiast: 95 points**  
**International Wine Cellar : 93 points**

### Situation géographique et géologie du sol:

**Vignoble Vignane** (2 parcelles) dans la commune de Barolo, exposition ouest à 250 mètres du niveau de la mer, sol calcaire, 20 ans d'âge.

**Vignoble Merli** dans la commune de Novello, exposition Sud-ouest/ouest à 400 m du niveau de la mer, sol mixte de marne et de calcaire, 25 ans d'âge.

**Vignoble Conterni** dans la commune de Montorte, Exposition Sud à 450 m du niveau de la mer, sol mixte de marne et de calcaire. 45 ans d'âge.

**Vignoble Baudana** dans la commune de Serralunga d'Alba, à 300 m du niveau de la mer, sol mixte pas très profond de marne et de calcaire, 15 ans d'âge.

**Encépagement:** 100% Nebbiolo.

**Vendanges:** Entre le 9 et le 19 Octobre.

**Vinification:** La récolte de chaque vignoble est vinifiée séparément. Après égrappage et un léger foulage, le moût est légèrement additionné de Co2 pour une journée de macération à chaud. La fermentation alcoolique commence au bout de 24 à 36 heures grâce aux seules levures indigènes. Macération douce en cuves inox ouvertes pendant 7 à 18 jours. La fermentation alcoolique est d'une durée de 25 jours en cuves inox. Ensuite, fermentation malolactique en barriques de chêne de 500 litres.

**Élevage:** 24 mois dans les mêmes barriques de chêne français de 500 litres (dont 20% de fûts neufs) et 20 mois en bouteille avant commercialisation.

### DÉGUSTATION:

Robe de couleur rouge grenat foncé.

Au nez, première impression d'un grand vin qui est suivi d'arômes profonds de fruits mûrs, d'un soupçon de vanille et de bois très en avant et présent au nez ainsi que des notes de succulentes cerises noires et de mûres.

Au palais, il possède un grand équilibre, de la longueur et de la minéralité avec des notes complexes balsamiques, d'herbes de montagne et d'épices. Il montre de la jeunesse et des tanins pas encore pleinement évolués provenant sans aucun doute des sites plus en hauteur de Cerreta et de Conterni. En bouche, beaucoup de fruits, tannins intenses et belle acidité. Tout est là, demandant juste de la patience pour se bonifier. Une finale longue, vin sec dont les tanins ont juste besoin de temps. L'expression du fruit est au devant et au centre.

### Consommation:

Vin à consommer dans son intervalle de maturité, entre 2018 et 2031