



Aleste, 2016

Azienda Agricola Sandrone Luciano
ITALIE, PIÉMONT, BAROLO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Nebbiolo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,6 g/l
SUPERFICIE	2 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est celui de Cannubi Boschis
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles du 13 au 22 octobre. Macération et fermentation alcoolique à l'aide des levures indigènes dans des en cuve inox ouvertes. Fermentation malolactique en barriques de chêne de 500 litres, de 2e ou 3e vin.
ÉLEVAGE	26 mois dans les mêmes barriques de chêne français de 500 litres. Puis 18 mois en bouteilles avant la commercialisation.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rubis-grenat foncé. Au nez, ses arômes complexes et expressifs s'ouvrent au fur et à mesure de l'aération du vin, dégageant des parfums d'épices orientales, de chêne, de fruits noirs. Des notes florales de roses, de violettes et d'hibiscus typique des millésimes plus froids, dominent le nez. Elles sont complétées par des arômes de cigare, de cèdre, de tabac, de réglisse noire et de poivre blanc moulu. En bouche, le sens du volume est palpable, dominé par les cerises noires et les framboises noires.
CONSOMMATION	Parfait pour un tajine aux pruneaux, un gigot d'agneau de 7 heures ou aubergines farcies. Servir entre 16° et 18°C. À boire maintenant ou préférablement 12 à 15 ans après son millésime.

CODE SAQ
14560869

TYPE
Vin rouge

FORMAT
1 X 1.5 L



PRIX PAR BOUTEILLE
341.00 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE SPECTATOR
97/100



WINE
ENTHUSIAST
97/100



VINOUS 98/100



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le projet Sibi et Paucis représente une bibliothèque vinicole, où les meilleures cuvées du domaine sont gardées entre 6 et 10 ans dans des conditions parfaites, représentant le passage des jours et l'art de l'attente. 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.