



Cannubi Boschis Sibi & Paucis, 2010

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	0,5 g/l
SUPERFICIE	1,9 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est celui de Cannubi Boschis
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendages manuelles du 08 au 17 octobre. Macération et fermentation alcoolique grâce aux seules levures indigènes dans des cuves inox ouvertes. Fermentation malolactique en barriques de chêne de 500 litres.
ÉLEVAGE	24 mois dans les mêmes barriques de chêne français de 500 litres. Puis 6 ans en bouteille après sa première commercialisation en 2014.
DÉGUSTATION	Robe rouge foncée. Au nez, des arômes très racés aux notes florales et de bois de santal. En bouche, un vin délié, juteux, très sensuel et charnu. La trame est assez ferme. La minéralité ressort en finale.
CONSOMMATION	Parfait pour un filet de boeuf et des légumes de saison. Servir entre 16° et 18°C. À boire maintenant ou préférablement 12 à 15 ans après son millésime.

CODE SAQ
14560885

TYPE
Vin rouge

FORMAT
3 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
225.00 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
97/100



VINOUS 97/100



JAMES SUCKLING
95/100



WINE SPECTATOR
95/100



WINE ENTHUSIAST
99/100

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le projet Sibi et Paucis représente un 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.