



Le Vigne, 2018

Azienda Agricola Sandrone Luciano
ITALIE, PIÉMONT, BAROLO

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|------------------------|--|
| VITICULTURE | Viticulture Raisonnée |
| CÉPAGE(S) | 100% Nebbiolo |
| ÂGE MOYEN DES VIGNES | 20 ans (Vignane), 25 ans (Baudana), 25 ans (Merli) et 30 ans (Villero) |
| TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL | 0,5 g/l |
| SUPERFICIE | 6 ha |
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Les raisins proviennent de parcelles situées dans différents villages de la région du Piémont : la parcelle de Vignane à Barolo, celle de Baudana à Serralunga, celle de Merli à Novello et finalement celle de Villero à Castiglione Falletto |
| EXPOSITION | Ouest à 300 mètres d'altitude (Vignane), Sud-Sud/Ouest à 380 mètres d'altitude (Baudana), Ouest-Sud/Ouest à 380 mètres d'altitude (Merli), Sud à 330 mètres d'altitude (Villero) |
| GÉOLOGIE DU SOL | Sols variés : argilo-calcaire, argilo-marneux et argilo-sableux |
| VINIFICATION | Vendanges manuelles. Les récoltes provenant de chaque parcelle sont vinifiées et vieilles séparément. Fermentation spontanée à l'aide des levures indigènes. Macération et fermentation en cuves inox. Fermentation malolactique en fûts de chêne français de 500 litres dont 25% de fûts neufs. |
| ÉLEVAGE | 24 mois dans les mêmes fûts que ceux utilisés pour la fermentation malolactique, suivi de 18 mois en bouteilles. |

CODE SAQ
14799386

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
141.25 \$



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.