



Le Vigne, 2017

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 Falleteo
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 vieillies 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.
DÉGUSTATION	Au nez, des arômes évolués de fruits, de fraise, de mûre et de cerise, soutenues par des notes d'anis, de cendre. En bouche, c'est un vin enveloppant, profond et harmonieux. Le vin est intense, généreux et corsé avec des tanins offrent une sensation granuleuse. La finale est très longue sur des notes délicates de rose et de sous-bois.
CONSOMMATION	Idéal avec un risotto d'orge aux champignons et au cheddar, des cailles au thé noir et à l'anis étoilé ou une salade de pommes de terre et de champignons à l'huile de truffe. Servir entre 16° et 18°C. Prêt à boire d'ici 4 ans et à conserver jusqu'à 30 ans.

CODE SAQ
14799386

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
141.25 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
100/100



WINE SPECTATOR
95/100



VINOUS 98/100



JAMES SUCKLING
97/100



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.