

CASINA BRIC 460

Barolo DOCG

Cru Bricco delle Viole 2014

Italie, Piémont



Propriété Casina Bric 460 de 15 Ha de Gianluca Viberti partenaire historique de Dionis. Vignoble produisant des vins à la fois très fins et redoutablement puissants. Un des grands intérêts de ce cru est son altitude (jusqu'à 500m), atout dans les années chaudes qui deviennent majoritaires depuis vingt ans.

Le Cru Bricco Delle Viole est produit sur la plus belle parcelle du domaine à 500m d'altitude.

Ce Barolo présente une robe dense, rubis profond. Au nez, de bonne intensité, dominant le goudron, la violette, les nuances balsamiques, le tout dans un ensemble très complexe. En bouche, l'attaque est puissante mais ne manque pas de fraîcheur aromatique, signe des grands millésimes. L'ensemble est très équilibré. Le vin s'épanouit après quelques minutes d'aération. La qualité des tanins, fins et bien fondus, est remarquable. Le vin est persistant, savoureux, élégant et complexe avec une dominante sur la finesse. En conclusion, un grand rouge dans la haute tradition européenne, qui devrait atteindre sa pleine maturité vers 2020-2025 et évoluer lentement.

Grand vin de garde, au minimum 10 ans.

Servir à 17°C

Ce vin s'accordera harmonieusement avec des viandes rouges en sauce ou grillées (côte de bœuf), gibiers à poils ou à plumes, et même des abats.