

CASINA BRIC 460

Barolo del Comune DOCG 2014

Nebbiolo 100%

Italie, Piémont



Propriété Casina Bric de 10 Ha (dont 4,5 Ha à Barolo) 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.

2014 a été une année très compliquée en raison d'un printemps et d'un été pluvieux. Grâce à un travail manuel de tous les jours, Gianluca a réussi à préserver les raisins et à produire un très beau vin, quand d'autres producteurs n'ont pas été en mesure de produire de Barolo sur ce millésime.

Le vin 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. 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, à boire un peu plus jeune que le 2013, il devrait atteindre sa pleine maturité vers 2023 et évoluer ensuite assez lentement.

Grand vin de garde.

Alcool : 14.5%

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.

