Boroli

Barolo noté jusqu'à 97/100 jusqu'à -50%

Par Qaviste

Détails de l'offre



BAROLO

2021: Le nez sent la cerise rouge croquante, la groseille, puis la violette et la rose, avec un fond de réglisse et d'épices douces. En bouche, le millésime parle tout de suite : un fruit vif, précis, porté par une acidité fraîche qui tend le vin du début à la fin. Les tanins sont fermes, serrés, d'un grain fin, encore un peu austères dans leur jeunesse. La finale s'allonge sur la réglisse, le goudron et une pointe florale. Un Barolo droit et élégant, qui a tout devant lui. Ouvert aujourd'hui, il demande de l'air et un plat généreux. Dans un an ou deux, il racontera beaucoup plus.

2022: Le nez s'ouvre sur la cerise noire et les petits fruits des bois, puis arrivent la rose fanée, la réglisse et une pointe de tabac blond. En bouche, le millésime 2022, chaud et sec, a donné un fruit plus mûr et plus enveloppant que d'habitude. Les tanins restent bien là, serrés, granuleux, avec ce grip typique du Barolo qui accroche le palais. L'acidité tient l'ensemble debout. La finale, longue et épicée, revient sur la réglisse et le goudron. Un Barolo qu'on peut ouvrir dès maintenant avec une belle carafe, mais qui gagnera encore à dormir quelques années.

Pays

Italie

Région

Piémont

Cépage

Nebbiolo

Couleur

Rouge

Culture

Lutte raisonnée

Appellation

Barolo DOCG

Nature du sol

Argilo-calcaire

Âge des vignes

15-30 ans, 1.59ha

Vinification

Traditionnelle, levures indigènes

Élevage

18 mois en barrique (225 – 500 – 1000L)

Pas de collage ni de filtration

Maturité

2022 : 2026 - 2036

2021: 2027-2040

Degré alcoolique

2022: 14% vol

2021: 13.5% vol

Accord met et vins

Bœuf bourguignon, risotto aux truffes, agneau de lait

Service

Déguster à une température de 16°C

2022: aveine/carafe 1 heure

2021: aveine/carafe 2 heures

Contenance

75cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège naturel