



www.giacomofenocchio.com



GIACOMO FENOCCHIO

Italie



Giacomo Fenocchio

Langhe Nebbiolo 2023

HISTOIRE :

“Claudio Fenocchio est l’une des figures emblématiques de Barolo. C’est aussi un vrai enfant du cru. Issu d’une famille de vignerons et fermiers piémontais, il est né au cœur du petit village de Bussia Sottana, Claudio est un immense vigneron qui a inspiré et inspire les jeunes générations. Ses vignobles sont de véritables jardins et les vinifications et élevages sont à l’unisson. Il faut dire que les terroirs du domaine méritent d’être choyés. Le domaine a le privilège d’exploiter des vignes dans trois MGA mythiques : Cannubi, Villero et bien sûr au cœur de Bussia où le domaine est implanté. Au chai, les extractions sont très douces, mais Claudio n’hésite pas à allonger les périodes de macération, qui vont même jusqu’à 90 jours pour le Riserva. C’est un véritable hommage aux grands Barolos historiques, pour un vin à la fois puissant et poudré, d’une dimension exceptionnelle. Ne cherchez pas de barriques ou de bois neuf dans l’exploitation, le maître mot ici est tradition. Les vins sont élevés patiemment dans des Botti (foudres de bois slaves) pendant des années.”

Jeremy Cukierman MW

APPELLATION : Langhe DOC
CÉPAGE : 100% Nebbiolo
TERROIR : Argile, marne bleue et tuf, 300 m d’altitude, 2Ha
RÉGION : Monforte d’Alba, Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%
ACIDITÉ : entre 5,8 et 6,3 g/L
AGE DES VIGNES : 15 ans

ELEVAGE

6 mois en cuves inox et 6 mois en grands fûts de chêne de Slavonie.

SERVICE :

Température de service : 17°C.



NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe : Rouge rubis intense avec reflets grenat

Nez : Arômes élégants de prune et cerise, notes florales (rose), touches de réglisse et nuances épicées

Bouche : Sec, corsé, harmonieux, tanins fins et équilibrés, finale légèrement épicée

Style : Accessible, gourmand, avec une belle typicité Nebbiolo

ACCORDS :

Pâtes fraîches (tagliatelle al ragù, raviolis)

Viandes blanches (veau rôti, volaille)

Charcuterie et fromages affinés

