

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barbaresco Bric Balin
<b>Millésime</b>	2017
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2032
<b>Producteur</b>	Moccagatta
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, légèrement fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Barbaresco
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	<p>Le domaine de Moccagatta porte le nom d'un hameau de Barbaresco où il a été érigé en 1952 par Mario Minuto, père des actuels propriétaires Francesco et Sergio. Plus de la moitié des vignobles sont plantés de nebbiolo local qui sert de base à de puissants Barbaresco élevés sur bois.</p> <p>Le domaine produit également un Barbaresco de base avec les raisins de différents vignobles et trois crus, 'Basarin', 'Cole' et 'Bric Balin'. Les frères Minuto signent aussi un Langhe Chardonnay 'Buschet' élevé sur bois, qui vieillit en beauté pendant plusieurs années, et un Barbera d'Alba généreux. Martina Minuto, la petite-fille du fondateur, fait actuellement ses premiers pas dans le domaine.</p> <p>Le Barbaresco Bric Balin a une couleur rouge grenad. Nez fin et fruité de fruits souples, d'épices et de vanille. Bouche pleine, tannins puissants et belle persistance.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	4 ha de vignobles situés à Barbaresco, cru Bric Balin, plantés en Nebbiolo: 1958, 1967, 1969, 1971 et 1985. Sol : marne et calcaire. Exposition ouest.
<b>Vendange</b>	Octobre
<b>Vinification</b>	Fermentation sur les peaux en cuves inox à température contrôlée. Maturation en barriques pendant 18 mois.
<b>Elevage</b>	18 mois en barriques.
<b>Analytique</b>	Alc: 14,50 % vol
<b>Production</b>	15.000 bouteilles 0,75
<b>Recensmentscores</b>	James Suckling, <a href="http://jamesuckling.com">jamesuckling.com</a> : 94 robertparker.com: 91 Bruce Sanderson, Wine Spectator: 94

