Importation de vin ROUCET Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Barolo Caviot MAGNUM

ROU744

Historique

Tout a commencé avec un rêve et un tracteur. Beppe Caviola, après des études d'œnologie, décide de louer un vignoble appelé Barturot. Avec le tracteur emprunté à un ami, il vinifie ses vins dans le garage de ses parents. En 1991, Elio Altare, déjà une star dans le monde du Barolo, goûte ses vins et l'encourage à embouteiller. Après des années comme consultant des grands vignobles de la région et après avoir été nommé « Œnologue de l'année » en 2002, Beppe et sa femme Simonetta déménagent à Dogliani pour y établir le vignoble qu'on connaît aujourd'hui. Giuseppe Caviola, Best Winemaker Gambero Rosso 2002 Best Italian Winemaker of the Year 2023, Food and Travel Italy Magazine

Reconnaissance

95 pts James Suckling (mill. 2021) 93 pts Wine Spectator (mill. 2020) 95 pts James Suckling (mill. 2020) 93 pts Wine Spectator (mill. 2019) 95 pts James Suckling (mill. 2019) 92 pts James Suckling (mill. 2018) 92 pts James Juckling (mill 2017) 92 pts Wine Enthusiast (mill. 2017) 90 pts Wine Enthusiast (mill. 2016)

Pays	Italie	**Producteur**	Ca Viola
Région vinicole	Piémont	**Cépage(s)**	100% nebbiolo
Appellation	Barolo DOCG	**Conservation**	5 à 8 ans
Service	15-16 °C		

Description

Oeil

Robe d'un rouge grenat.

Nez

Parfum intense de violette et petits fruits rouges avec une note légèrement balsamique.

Bouche

En bouche la texture est complexe et soyeuse, la structure harmonieuse enveloppe le palais de tanins souples et succulents.

Accord mets/vin

Idéal avec les pièces de viande rouge, l'agneau ou le gibier à cornes.

Commentaires

Raisins provenant de différentes parcelles dans la région de Barolo, surtout autour de la ville de Novello. Orientation: sud, sud-est, sud-ouest Densité: 4800-5000 vignes/hectares Vinification: fermentation en cuve à température contrôlée durant 15 jours. 10 à 15 jours de macération avec remontage quotidien. Vieillissement de 24 mois en gros tonneaux. Vin non filtré Sucre résiduel: 0,45 g/l

En une ligne