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

Langhe Arneis SIRENA

ROU625

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

Pays	Italie	**Producteur**	Ca Viola
Région vinicole	Piémont	**Cépage(s)**	100% arneis
Appellation	DOC Langhe Arneis	**Conservation**	5 à 10 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil

Pâle robe jaune paille aux reflets verts

Nez

Notes de départ très fraîches, composées de fleurs blanches, de pêche blanche et d'agrumes, de cèdre et de pamplemousse.

Bouche

Acidité frappante et bien équilibrée qui s'attarde en bouche et la remplit de sensations. Juteux et frais, les notes finales se terminent par une sapidité extraordinaire, qui prolonge la mémoire sur vos papilles.

Accord mets/vin

Parfait pour les Antipasti, tartare de saumon, calmar frit, pieuvre braisée, poisson grillé, veau scaloppine, poulet simple.

Commentaires

Fermentation à température contrôlée en cuves d'inox pour 10 à 12 jours. Vieillissement en cuve de 4 à 5 mois. Sucre résiduel: 2.9 g/l

En une ligne