ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Barbera d'Alba Bric du Luv

ROU708

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

92 points - Wine Spectator (mill. 2023)
93 points - James Suckling (mill. 2023)
Top Wine - Slow Wine (mill 2022)
92 points - James Suckling (mill 2022)
93 points - Falstaff (mill 2022)
92 points - James Suckling (mill 2021)
92 points James Suckling (mill 2020)
Top Wine - Slow Wine (mill 2020)
92 pts James Suckling (mill. 2017)
93 pts James Suckling (mill. 2016)
92 pts Wine & Spirits Magazine (mill. 2016)

Pays	Italie	**Producteur**	Ca Viola
Région vinicole	Piémont	**Cépage(s)**	barbera d'Alba
Appellation	Barbera d'Alba DOC	**Conservation**	15 ans + suivant le millésime
Service	15-16 °C		

Description

Oeil Rouge rubis intense avec une nuance violette.

Nez Le nez présente des notes fruitées typiques de ce cépage unique avec des notes de balsamique et de menthol.

Bouche Le vin a une bouche ample, douce et agréable, ainsi qu'une puissance et une élégance qui indiquent son potentiel de garde. Finale très longue avec des arrière-goûts précis.

Accord mets/vin Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou sautées, le gibier, les pâtes sauce à la viande, Osso Buco et foie de veau grillé. Très bien aussi avec les fromages moyennement relevés.

Commentaires Sols: limoneux sableux, peu profond, de couleur blanchâtre, calcaire, avec un pH alcalin.
Âge moyen des vignes: 65 ans
Orientation: sud
Altitude: 400 mètres au-dessus du niveau de la mer
Densité : 5000 pieds / hectare
Rendement / Hectare: 45-50 ql.
Macération et fermentation: 20 à 25 jours en cuves à température contrôlée.
Vieillissement: 13 à 15 mois en grands fûts
Vin non filtré
Sucre résiduel: 0,5 g/l

En une ligne