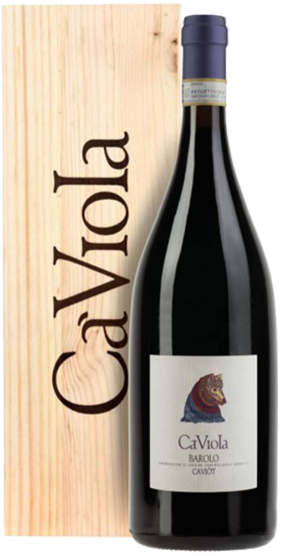
ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



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, 2022)
91 pts Wine Enthustiast (mill. 2022)
93 pts Wine Spectator, Grand Award 2025 (mill. 2021)
93 pts Wine Enthusiast (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)**	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