ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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




# Barolo Sottocastello di Novello 2009

ROU751

## 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 points - James Suckling (mill. 2009)
93 points - Vinous (mill. 2009)
92 points - Wine Enthusiast (mill. 2009)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | Italie | **Producteur** | Ca Viola |
| **Région vinicole** | Piémont | **Cépage(s)** | nebbiolo |
| **Appellation** | Barolo DOCG | **Conservation** | 20 ans |
| **Service** | 14-16°C | | |

## Description

| | |
|---|---|
| **Oeil** | Robe rouge rubis intense |
| **Nez** | Des notes de fruits noirs mûrs (cerise noire, mûre), d'épices douces, de moka et des touches balsamiques de menthol et d'herbes aromatiques. |
| **Bouche** | Un vin puissant et dense avec des tanins soyeux mais fermes, typiques de la structure du Nebbiolo. |
| **Accord mets/vin** | Un braisé de bœuf, des côtelettes d'agneau aux herbes ou un confit de canard. Un risotto aux truffes ou des pâtes fraîches aux œufs avec du beurre et de la truffe blanche. Des fromages affinés et corsés comme le Castelmagno ou un vieux Parmigiano Reggiano. |
| **Commentaires** | Vieilli pendant 24 mois en grands foudres, puis 12 mois en cuves ciment avant sa commercialisation. Sucre résiduel: 0.3 g/L |
| **En une ligne** | Barolo Sottocastello 2009, un chef-d'œuvre de maturité qui marie puissance et élégance |