



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



## Rangone Langhe Nebbiolo

ROU704

### 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 - James Suckling (mill 2022 et 2023) 92 pts James Suckling (mill. 2018)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Ca Viola
<b>Région viticole</b>	Piémont	<b>Cépage(s)</b>	100% nebbiolo
<b>Appellation</b>	Langhe Nebbiolo DOC	<b>Conservation</b>	8 à 10 ans
<b>Service</b>	16-17°C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis avec des nuances grenat.

#### Nez

Nez vif avec une complexité et une ampleur remarquables avec des notes de sous-bois.

#### Bouche

Élégant et raffiné, rappelant les vins de Bourgogne. Rond et complexe avec des tanins soyeux. Finale longue avec de belles notes fruitées/épiciées.

### Accord mets/vin

Gibier à plumes. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages. Carré d'agneau sauce au Marsala

### Commentaires

Sol - limoneux sableux, peu profond, de couleur blanchâtre, calcaire, à pH alcalin. Âge moyen des vignes: 15 ans Orientation: sud  
Altitude: 450 mètres Densité: 4500 vignes/hectares Vinification: fermentation en cuve à température contrôlée durant 15 jours. 10 à 15 jours de macération avec remontage quotidien. Vieillessement de 15 à 17 mois en gros tonneaux. Vin non filtré Sucre résiduel: 0,68 g/L

### En une ligne

Le nebbiolo dans ce qu'il a de plus fin et élégant.