



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 "CLEM" Riesling

ROU707

### 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

93 points - James Suckling (mill 2023) 91 points - James Suckling (mill 2022)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Ca Viola
<b>Région viticole</b>	Piémont	<b>Cépage(s)</b>	100% rhein riesling
<b>Appellation</b>	Langhe DOC	<b>Conservation</b>	3 à 5 ans
<b>Service</b>	8-10 °C		

### Description

#### Oeil

Robe jaune vif

#### Nez

Vin aux notes initiales très fraîches, composé de fleurs blanches, de pêche blanche et d'agrumes, de cèdre et de pamplemousse.

#### Bouche

Acidité qui frappe immédiatement le palais et qui persiste en bouche. Juteuses et fraîches, les notes finales se terminent par une sapidité extraordinaire, qui prolonge la mémoire sur vos papilles.

### Accord mets/vin

Idéal avec les plats de poisson, pâtes au poisson ou riz.

### Commentaires

Sols de calcaire et argile. Âge moyen des vignes: 10 ans Orientation : sud Altitude: 600 mètres Densité: 5000 vignes/h Vinification: Les raisins sont doucement pressés. Décantation statique à température contrôlée. Fermentation de 15 à 20 jours en cuve. Vieillessement de 10 mois sur lies en cuve d'innox. Sucre résiduel: 4,72 g/l

### En une ligne