

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Barolo Ravera

Barolo DOCG

Azienda Agricola Elvio Cogno

**Région** : Piémont, Italie.

**Appellation** : Barolo DOCG.

**Domaine** : Azienda Agricola Elvio Cogno.

**Cépages** : 100% Nebbiolo

**Millésime** : 2014

**À déguster jusqu'en** : 2029

**Distinctions** : James Suckling: 95/100

Vinous: 94/100

Jancis Robinson: 17.5/20

**Robe** : grenat foncé avec des reflets rose, lumineuse.

**Nez** : encore jeune, avec des notes de tabac, de suie, de café, de réglisse et d'amande

**Bouche** : l'attaque est longiligne, racée, le volume se développe ensuite, l'acidité est fraîche avec des tanins souples et racés, un volume équilibré sur une concentration soyeuse; finale sur les épices, le tabac et les fruits à noyau.

**Conclusion** : Barolo très fin et concentration très élégante .

**Service** : à servir à 17°C avec une pintade aux champignons, une cuisse de lapin aux olives , des lasagnes d'aubergines.

Ravera est l'un des crûs les plus prestigieux de Barolo. L'Azienda Agricola Elvio Cogno possède 2.5 ha de vignes dans ce terroir argilo-calcaire riche en minéraux.

**Teneur en alcool** : 14.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

**Réf.** : 93559 75 2014 **Prix membre** : 67.30

**Prix catalogue** : 74.70