ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Barbaresco Riserva Sori Vecchie Vigne

ROU874

Historique

L'histoire de Paitin est très longue et remonte à aussi loin que 1796. Si longue en fait que le domaine a le record de la plus vieille cuvée produite sans interruption depuis 1893. Il s'agit du Barbaresco Sori Paitin.
Aujourd'hui Govanni Pasquero Elia, descendant direct du fondateur, pousse le domaine encore plus haut dans la tradition de produire de grands vins.
Depuis 2008 le vignoble est passé à la culture biodynamique pour sublimer les particularités de chacune des parcelles. Les vins qui étaient déjà très bons ont gagnés en précision et en finesse.

Reconnaissance

97 points, 100 Best Wines of the Year 2025- Decanter (mill 2020)
95 points – Robert Parker (mill 2020)
96 points – Robert Parker (mill 2016)
94 points – Wine Spectator (mill 2016)

Pays	Italie	**Producteur**	PAITIN
Région vinicole	Piémont	**Cépage(s)**	nebbiolo
Appellation	Barbaresco Riserva	**Conservation**	20 à 25 ans
Service	18°C		

Description

Oeil
Couleur rouge rubis

Nez
Le bouquet évoque particulièrement la rose séchée et le pot-pourri, et les fruits noirs offrent des notes de cerise et pêche cuite.

Bouche
Un style frais et épicé ayant comme arômes des fruits rouges séchés, de sous-bois, de bois torréfié et tertiaire. Mi-corsé avec une attaque soyeuse et complexe en bouche. Les tanins sont encore fermes, mais bien polis par le lent élevage.

Accord mets/vin
Gibier à plumes. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages.

Commentaires
Origine: Serraboella di Neive - LANGHE
Exposition sud-ouest
Altitude: 290-310 m
Sol: Stratification de sable et de marne appelée Formazioni di Lequio

Viticulture: Biologique avec utilisation exclusive de composé naturel de soufre et de cuivre, fauche manuelle ou mécanique pour éviter les herbicides, la récolte est exclusivement manuelle.

Vinification: Le Nebbiolo est tout vinifié avec la même philosophie : soumis au pressurage et à l'égrappage puis il fermente et macère de 3 à 6 semaines en acier inoxydable, puis il termine la macération avec l'ancienne technique du bouchon immergé. A la fin de l'hiver, il est amené aux fûts de bois où il reste environ 30 mois ou 3 années entières lorsque sa structure le demande. Le volume des fûts varie entre 25 et 50 hectolitres, fabriqués à partir de chêne de Slavonie et autrichien âgé de 15 ans. De ce vin, une seule barrique est produite par an.
Sucre résiduel: 0,5 g/L

En une ligne