ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Nebbiolo d'Alba Ca Veja

ROU881

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 gagné en précision et en finesse.

Reconnaissance

92 points - Antonio Galloni/Vinous(mill. 2021)
93 points - Antonio Galloni/Vinous (mill. 2018)

Pays	Italie	**Producteur**	PAITIN
Région vinicole	Piémont	**Cépage(s)**	nebbiolo
Appellation	Nebbiolo d'Alba	**Conservation**	6 à 8 ans
Service	16°-18°C		

Description

Oeil Robe rouge grenat brillante

Nez Notes de fruits rouges (cerise, framboise, fraise) avec une touche de chêne de vanille et de tabac.

Bouche En bouche, il a une bonne structure et est moyennement corsé. Bonne acidité et fraîcheur avec une pointe minérale. Bien équilibré avec une douceur du début à la fin.

Accord mets/vin Plateaux de charcuteries, viandes rouges, osso buco, magret de canard, agneau rôti

Commentaires Terroir: Sols calcaires marneux

Viticulture: Biologique avec la seule utilisation de composés naturels soufrés et cuivrés, tonte manuelle ou mécanique pour éviter les herbicides, la récolte est exclusivement manuelle.

Vinification: Fermentation et macération de 3 à 6 semaines en cuve inox. A la fin de l'hiver, le vin est transféré dans les fûts de bois où il séjourne environ 1 an et demi. Le volume des fûts varie entre 25 et 50 hectolitres, en bois de Slavonie d'un âge de 15 ans.

En une ligne Nebbiolo tout en rondeur et en finesse.