ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Starda Langhe Nebbiolo

ROU883

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

89-91 points - Antonio Galloni/Vinous (mill. 2022)
91 points - Robert Parker (mill. 2021)
91 points - Antonio Galloni/Vinous (mill. 2020)

Pays	Italie	**Producteur**	PAITIN
Région vinicole	Piémont	**Cépage(s)**	nebbiolo
Appellation	Langhe Nebbiolo	**Conservation**	10 à 12 ans
Service	17°C		

Description

Oeil Rouge rubis clair et brillant

Nez Aux arômes de cerise, d'épices poivrées, de cerise noire, de réglisse, de fleurs sauvages et trace d'eucalyptus.

Bouche Des tanins musclés et une acidité fraîche forment la colonne vertébrale du vin qui rappelle la cerise, la framboise, le poivre blanc, tout en ayant des notes terreuses et boisées. Le tabac, la cerise noire et les épices se diffusent sur la longue finale.

Sucre résiduel: 2,2 g/L

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 Viticulture biologique avec l'utilisation exclusive de composé naturel de soufre et de cuivre. Tonte manuelle ou mécanique pour éviter les herbicides. La récolte est exclusivement manuelle.

VINIFICATION:
Le Nebbiolo est vinifié avec la même philosophie: soumis au pressurage et égrappage puis il fermente et macère de 3 à 6 semaines en acier inoxydable. À la fin de l'hiver, il est amené aux fûts de bois où il séjourne de 6 mois à 1 an. Le volume des fûts varie entre 25 et 50 hectolitres, en bois slavon de 15 ans d'âge.

En une ligne