ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Paitin Barbaresco Serraboella

ROU884

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. ce petit domaine de 17,5 hectares cultivés en biodynamie, pour sublimer les particularités de chacune des parcelles, figure parmi les plus vénérables du Piémont. Sans tourner le dos à l'histoire notoire du domaine, il a su tirer profit de la tradition tout en faisant bon usage de l'œnologie moderne.

Reconnaissance

92 points - Antonio Galloni/Vinous (mill. 2020)
95 points - Robert Parker (mill. 2020)
94 points - Robert Parker (2018)
93 points - James Suckling (2018)
93 points - Wine Spectator (2016)
94 points - Robert Parker (2016)

« Ce vin est extrêmement soyeux et raffiné, laissant s'échapper des arômes et des saveurs de chocolat, de viande et de café. Qu'il est élégant et somptueux! Il impressionne par sa délicate complexité. »
– Traduit de www.jamessuckling.com

Pays	Italie	**Producteur**	PAITIN
Région vinicole	Piémont	**Cépage(s)**	nebbiolo
Appellation	Barbaresco (Serraboella)	**Conservation**	15 ans
Service	18°C		

Description

Oeil Rouge rubis à reflets grenats

Nez Bouquet complexe de notes de truffes, cerise, prune, cuir et vanille.

Bouche En bouche, les saveurs de groseille, de fraise, de cerise, de menthe et de craie où s'ajoutent en finale des notes de rose et de cannelle. Équilibré et élégant avec une excellente longueur.

Accord mets/vin Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou sautées, le gibier, les pâtes sauce à la viande, Osso Buco et foie de veau grillé. Très bien aussi avec les fromages moyennement relevés.

Commentaires Dans le village de Neive, Serraboella est la seule colline qui jumèle les sols de Serravalliano et de Tortoniano. Il s'agit d'une rare combinaison de sols en plus d'une exposition sud-ouest. La synergie entre le sol et le climat dans cette parcelle est unique et le potentiel de vieillissement est combiné à une expressivité immédiate.

Le Nebbiolo est vinifié selon la même philosophie : pressurage et égrappage, fermentation et macération de 3 à 6 semaines en cuve inox, puis macération selon la technique ancestrale du chapeau immergé. À la fin de l'hiver, il est mis en fûts de bois où il séjournera environ un an et demi, voire deux ans, selon sa structure. Les fûts, d'une capacité de 25 à 50 hectolitres, sont en chêne de Slavonie et d'Autriche, âgés de 15 ans.

En une ligne