ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Barbaresco Serraboella 2014

ROU887

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

92 points - Wine Spectator (mill. 2014)

Pays	Italie	**Producteur**	PAITIN
Région vinicole	Piémont	**Cépage(s)**	nebbiolo
Appellation	Barbaresco DOCG	**Conservation**	15 à 20 ans
Service	18°C		

Description

Oeil Robe rouge brillant

Nez Des arômes intenses de cerise pure, de framboise et de fleurs.

Bouche Rouge soyeux et délicat, à la structure ferme et aux tanins poudrés et affirmés. Des notes de tabac et minérales se mêlent à une finale longue et détaillée.

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 Serraboella est le cru le plus célèbre du Neive méridional. Une longue colline exposée à l'ouest s'incline doucement vers le sud, devenant de plus en plus abrupte. De ce côté, le plus escarpé et le plus chaud, notre Barbaresco possède une expression unique. Puissance et volume sont sublimés par une texture élégante. Deux vignobles contribuent à l'élaboration de notre Barbaresco. Le plus minéral et le plus brut est celui qui partage la frontière avec le Bricco, nommé « d Tourun ». Il rencontre le plus fin et élégant, plus abrité, nommé Schiena d'Ernestin.

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