



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Barbera d'Alba Serra

ROU877

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 Giovanni 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 - Wine Spectator (mill. 2022) 89-91 points - Vinous (mill. 2022) 92 points - Robert Parker (mill. 2019) 91 points - Antonio Galloni (mill. 2019)

Pays	Italie	Producteur	PAITIN
Région viticole	Piémont	Cépage(s)	100% barbera
Appellation	Barbera d'Alba DOC	Conservation	10 ans
Service	17°C		

Description

Oeil

Rouge grenat profond

Nez

Nez de fruits mûrs comme la cerise noire, la mure et la prune. Des notes de poivre, de girofle et de lavande s'assemblent aux notes fumées pour donner encore plus de profondeur au vin.

Bouche

Concentré et rond sur des tannins présents mais combien élégants.

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

Vinification : Fermentation en cuve de béton à partir des levures indigènes exclusivement durant 9 jours suivi d'un élevage en foudre de chêne pour 15 mois. Seulement 1100 caisses produites Sucre résiduel: moins d'1 g/l

En une ligne

Un Barbera ne manquant pas de concentration avec en plus une élégance rappelant les grands vins du Piémont.