Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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

Langhe Freisa BONINA

ROU878

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 - Vinous (mill. 2023) 93 points - Vinous (mill. 2022)

Pays	Italie	**Producteur**	PAITIN
Région vinicole	Piémont	**Cépage(s)**	100% freisa
Appellation	Langhe DOP	**Conservation**	5 ans
Service	15°C à 17°C		

Description

Oeil

Robe rubis pâle

Nez

Des pétales de rose, du pin, des herbes séchées, des baies rouges écrasées et de l'écorce d'orange sont quelques-unes des nombreuses notes qui s'ouvrent dans le verre.

Bouche

En bouche, il est sec, avec des tannins fins et une jolie amertume.

Accord mets/vin

Casserole de poulet et légumes-racines, croque-monsieur, tapas

Commentaires

Exposition Ouest, 260-300 m d'altitude TERROIR : Calcaire marneux appartenant à la Marne di Sant'Agata fossili sabbiose, située à l'ouest de la région de Rivoli, près de la Cascina Bonina, d'où provient le nom. VITICULTURE : Biologique, avec utilisation exclusive de composés naturels de soufre et de cuivre, fauchage manuel ou mécanique pour éviter les herbicides. Les vendanges sont exclusivement manuelles. VINIFICATION : Le Freisa est pressé et égrappé, puis fermente et macère dix jours en cuve inox. À la fin de l'hiver, il est mis en fûts de bois où il séjournera six mois. Les barriques, d'une contenance de 10 à 25 hectolitres, sont fabriquées en bois de Slavonie et âgées de 10 ans. Sucre résiduel: 0,5 g/L

En une ligne