



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



Dolcetto D'Alba Rivoli Paitin

ROU875

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

Régulièrement dans le Wine Spectator avec plusieurs notes allant jusqu'à 95% Plusieurs notes au-dessus des 90% dans Robert Parker, Stephen Tanzer, James Suckling, Veronelli 3 bicchieri plusieurs fois dans le Gambero Rosso

Pays	Italie	Producteur	PAITIN
Région vinicole	Piémont	Cépage(s)	100% dolcetto
Appellation	Dolcetto d'Alba DOC	Conservation	4 à 6 ans
Service	15°C		

Description

Oeil

Couleur rouge pourpre.

Nez

Arômes de cerise noire, de framboise et de bleuets. Des notes de réglisse et d'amandes grillées apparaissent au deuxième nez.

Bouche

Vin équilibré et moyennement corsé qui possède des tannins souples et une belle acidité.

Accord mets/vin

Légumes grillés, pizzas, charcuteries, carpaccio de veau, pâtes, plats de saumon et fromages frais.

Commentaires

Vinification : Fermentation en cuve rotative à partir des levures indigènes exclusivement durant 4 jours suivi d'un élevage en foudre de chêne pour 6 mois. Seulement 900 caisses produites

En une ligne

Du fruit rouge plein la bouche avec en prime des notes épicées/fumées apportées par le passage en foudre de chêne.