



## Langhe Nebbiolo

13386459

### 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 gagnés 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 biccherrì plusieurs fois dans le Gambero Rosso

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Azienda Agricola PAITIN
<b>Région viticole</b>	Piémont	<b>Cépage(s)</b>	
<b>Appellation</b>	D.O.C. Langhe	<b>Conservation</b>	10 à 12 ans
<b>Service</b>	17°C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis à reflets grenat

#### Nez

Fruits rouges et noirs avec des notes d'épices douces comme la cannelle et la muscade.

#### Bouche

Intense et soyeuse à la fois. Structure fine sur des tanins polis.

### Accord mets/vin

Gibier à plumes. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages. Carré d'agneau sauce au Marsala

### 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 900 caisses produites

### En une ligne

Comme tous les vins de Paitin, c'est élégant et soyeux avec une impression de boire du Barbaresco