

GAJA

Gaja Dagromis 2018

www.gaja.com

alje



Appellation : Barolo D.O.P
Cépage : 100% Nebbiolo

Terroirs : Sols argilo-calcaires
Région : Piémont
Degré alcoolique : 14,5%vol
Elevage : Elévage parcellaire 12 mois en fût de chêne, assemblé puis 18 mois en fût de chêne



Histoire :

Gaja est l'un des plus grands domaines familiaux Italien, de par son immense influence, sa réputation de précurseur et la très haute qualité de ses vins. Créé en 1859 sur les collines de Langhe, dans la région du Piémont, la famille produit aujourd'hui des grands vins en Toscane (Ca'Marcanda - Bolgheri ; Pieve Santa Restituta - Montalcino) et en Sicile (IDDA). Gaia Gaja a repris aujourd'hui la tête du domaine, à la suite de son père Angelo, 5ème génération de vigneron. Gaja a largement contribué au rayonnement international des grands vins Italiens, en se démarquant par de nouvelles techniques de vinification jugées révolutionnaires pour l'époque et en produisant des grands vins avec des cépages Internationaux. Nombreuses sont les cuvées iconiques jugées parmi les meilleures références de leurs appellations respectives. La famille travaille minutieusement les vins, n'hésitant pas à sortir des lots complets de la production lors de millésimes plus difficiles, et dont la qualité ne satisfait pas leur niveau d'exigence. Cette année justement, les volumes sont bien moindres sur plusieurs des cuvées sorties.

Description :

Dagromis est l'expression de deux grands terroirs de Barolo, La Morra, réputée pour ses vins plus tanniques et Serralunga pour l'élégance de ses jus. Les vignes, plantées sur un sol de calcaire, d'argile et de marnes, ont été rachetées à la famille Gromis dans les années 90. 2018 est un millésime accessible jeune avec une très belle aromatique et une structure tannique fine. Le nez à des notes fraîches de bergamote et de mandarine, et développe un caractère floral et balsamique, de rose et de poivre blanc. La bouche est fraîche et juteuse.

Accords :

Canard sur une poêlée de champignons
Agneau

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

