

GAJA

Gaja
Rossj Bass
2021

www.gaja.com

alie



Appellation :	Langhe DOC
Cépages :	95% Chardonnay et 5% Sauvignon blanc
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Piémont
Degré alcoolique :	14%vol
Elevage :	Cuves inox et vieillissement fût de chêne pendant 6 mois



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 :

Le vignoble date de 1984 et porte le nom de la plus jeune fille d'Angelo Gaja, Rossana (Rossi) et de la position du vignoble au bas de colline (Bass), dans la commune de Serralunga et Treiso. Les faisans figurent sur l'étiquette pour commémorer les oiseaux qui peuplent les forêts adjacentes. Un assemblage de 95% Chardonnay et 5% Sauvignon Blanc élégant et équilibré avec un beau potentiel de garde. Un millésime avec un printemps humide et un été sec et chaud, permettant à la fois une belle maturité et des raisins de grande qualité. Fermenté et élevé en cuve et fût de chêne pendant 6 mois.

Accords :

Brochettes de crevettes, Fruits de mer
Poissons aux agrumes

Service :

12°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

