



# GAJA

Italie 



## Gaja Costa Russi 2020

### HISTOIRE :

La famille Gaja s'installe dans le Piémont au milieu du XIXe siècle. Depuis 1859, année où le viticulteur Giovanni Gaja crée le domaine, quatre générations se sont succédé pour confectionner les Barbaresco les plus réputés d'Italie.

Costa Russi 2020, la quintessence de l'élégance signée GAJA : un Barbaresco d'une finesse rare, aux arômes floraux et fruités, porté par des tanins soyeux et une finale infiniment délicate. Le cru le plus charmeur de la trilogie mythique. C'est le cru le plus souple et séduisant dans sa jeunesse, par rapport à Sorì Tildìn (plus raffiné et tendu) et Sorì San Lorenzo (plus puissant et structuré). Il est moins austère, plus axée sur la pureté du fruit et la délicatesse aromatique. Là où Sorì San Lorenzo incarne la force et la profondeur, Costa Russi joue la carte de la grâce et de la sensualité.

**APPELLATION :** Barbaresco DOC  
**CÉPAGE :** 100 % Nebbiolo  
**TERROIR :** sols marneux argilo-calcaires  
**VIGNOBLE :** 4,35 ha, exposition sud-ouest  
**RÉGION :** Piémont  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14,5%

### ELEVAGE :

24 mois en barriques de chêne.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 2050

Température de service : 16-18°C

### NOTE PRESSE:

James Suckling 97/100

WE 96/100

RP: 95/100



### NOTES DE DÉGUSTATION :

Nez : Bouquet floral (rose séchée, lavande, lys), fruits rouges (fraise, framboise, groseille), touches d'herbes (verveine, sauge), notes de massepain et réglisse.

Bouche : Attaque douce, texture ronde et soyeuse, tanins fins et intégrés, acidité vibrante, finale longue et élégante.

Style : Le plus charmeur et accessible des trois crus GAJA, avec une finesse aromatique et une élégance immédiate.

### ACCORDS :

Turbot rôti avec sauce au vin rouge et champignons (pour un accord terre-mer audacieux)

Foie gras poêlé avec réduction de Nebbiolo

Brillat-Savarin truffé

