

# DRINKS.

## Gaja Rossj-Bass Langhe DOP 2021 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	50060021
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Gaja, Via Torino 5, 12050 Barbaresco, Italie
Marque	Gaja
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Dans le verre, un jaune doré éclatant. Au nez, un bouquet aux multiples facettes de poire, de fleurs blanches et de discrètes notes de vanille et de caramel. En bouche, il est crémeux, élégant et présente une profondeur, une complexité et une longueur remarquables.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Chardonnay avec un peu de Sauvignon Blanc
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



---

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer

---

## Description

Rares sont les visionnaires qui reçoivent autant de reconnaissance de leur vivant qu'Angelo Gaja. Depuis que cet oenologue diplômé a repris en 1961 le domaine viticole de son père - fondé par son arrière-grand-père en 1859 - Angelo a exercé une grande influence sur la scène de la production viticole italienne. Il a introduit de nouvelles techniques, a expérimenté de nouvelles méthodes et a développé son entreprise, qui a débuté dans la production de Barbaresco, pour en faire un empire. Angelo a souvent été critiqué pour ses approches non conventionnelles et sa tendance au modernisme. Pourtant, tout le monde s'accorde à dire que le nom "Gaja" est synonyme de qualité sans compromis. La presse qualifie souvent Angelo de "Roi du Barbaresco", bien qu'il ait progressivement élargi sa gamme de vins à d'autres régions italiennes par l'achat de nouveaux domaines. À plus de 80 ans, Angelo s'est désormais retiré des affaires courantes et a confié la responsabilité à ses deux filles et à son fils. Le Rossj-Bass Langhe DOP est un vin blanc composé d'une grande partie de cépages Chardonnay et d'une petite partie de cépages Sauvignon Blanc. L'élevage se fait en fûts de bois pendant un peu plus de 7 mois. La température de service idéale est de 10 à 12° C.