

DRINKS.

Gaja Darmagi Langhe DOP 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7001719
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Gaja, Via Torino 5, 12050 Barbaresco, Italie
Marque	Gaja
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, bouquet complexe de baies noires avec des cerises noires, des mûres et du cassis ainsi que des arômes floraux de violette avec des notes de réglisse, de tabac et de cuir. En bouche, des sapins bien intégrés avec des arômes de cèdre poivrés et de discrètes notes mentholées. Finale longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	veau et bœuf, agneau, gibier

Description

Peu de visionnaires sont aussi reconnus de leur vivant qu'Angelo Gaja. Depuis que cet œnologue de formation 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 avec détermination l'entreprise, qui a débuté dans la production de Barbaresco, pour en faire un empire. Il n'est pas rare que le moderniste Angelo soit critiqué pour ses approches non conventionnelles. 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 retiré des affaires courantes et a confié la responsabilité à ses deux filles et à son fils. Le Gaja Darmagi est un Cabernet Sauvignon monocépage de la région viticole des Langhe. Il témoigne de la clairvoyance d'Angelo Gaja qui, à la fin des années 1970, a planté des cépages internationaux sur des vignobles qui étaient auparavant destinés à des variétés régionales typiques du Piémont. Après une fermentation d'environ deux semaines en cuve d'acier, le vin est élevé pendant douze mois en barrique et douze autres mois en grands fûts de chêne. En bouche, le vin, qui sera idéalement servi avec de la viande rouge, se montre dense et puissant.