Gaja, Barbaresco (Piémont)

Gaia & Rey Langhe DOP



Millésime	2024
Viticulteur	Gaja
Région	Piémont
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

La cuvaison à température contrôlée de 16 à 18°C a lieu durant 4 semaines en cuve d'acier. L'élevage est ensuite effectué en barriques légèrement usagées durant 6 à 8 mois.

Notre note de dégustation

Le Gaia & Rey rappelle un grand cru de Bourgogne de type Puligny ou Montrachet. La parcelle du même nom fut plantée en 1979 sur la commune de Treiso. Ce vin possède un bouquet intense où se mêlent avec raffinement notes toastées, de miel et d'agrumes. Le palais charnu possède un fruité concentré, qui s'exprime sur une fraîcheur mature et vive. Ce vin blanc au bon potentiel de garde allie force et élégance et intègre parfaitement sa note boisée de chêne.

Gaja



Le domaine viticole Gaja a été créé en 1859 par Giovanni Gaja, l'arrière grand-père du propriétaire actuel, Angelo Gaja. L'échelle internationale, Angelo est de loin le propriétaire italien le plus connu. C'est le seul viticulteur à avoir obtenu aussi souvent le «Tre Bicchieri», la plus haute récompense du guide italien Gambero Rosso. Il a été plusieurs fois auréolé du statut «d'homme de l'année» par les magazines Decanter et Winespectator. Le succès de ses vins est ins éparable de son charisme et sa vie arpente avec bienveillance les plantes de la famille. Les vins de la famille Gaja ont leurs racines dans la tradition et sont tournés vers l'avenir. Aujourd'hui, l'entreprise, qui en est déjà à la cinquième génération, est dirigée par les deux filles d'Angelo, Gaia et Rossana, ainsi que son fils, Giovanni. Les domaines de la famille Gaja s'étendent aujourd'hui de la Toscane à la Sicile. C'est cependant o l'histoire du succès de la famille a commencé, dans le célèbre village viticole de Barbaresco, que les Gaja's se sentent vraiment chez eux.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch