

Italie
Piémont



Rossj-Bass 2019

Le Rossj-Bass 2019 a une couleur jaune dorée avec des reflets verts. Il présente un nez élégant et complexe, avec des notes florales de glycine, de mélisse et de fleurs d'acacia, des nuances fruitées de pêche, ouvrant la voie à des notes salines. Intense et gourmand, avec une structure vibrante qui résonne d'agrumes et d'éléments minéraux. Il se révèle petit à petit, avec une acidité rafraîchissante sur la longue finale.

Informations Techniques

Cépages	95% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc
Région	Piemont
Appellation	Langhe DOP
Altitude	260 m (Bass) à 380 m (Serralunga)
Vignobles	3 vignobles sur 7 Ha : Rossj, Bass et Serralunga d'Alba
Climat	Continental, 800 mm de pluies en 2019.
Irrigation	Non
Age des vignes	Plantées en 1984
Densité de plantation	Elevée
Sol	Argilo-calcaire
Culture	Raisonnée
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox à basse température pendant 4 semaines. Fermentation malolactique en barriques.
Elevage	6 mois en barriques.
Alcool	13,00%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	10 - 12 °C

G
A
J
A



Sélection Olivier Poussier

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Piemont

Le Piémont, la plus occidentale des régions d'Italie avec ses frontières avec la France et la Suisse, est bordé par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : "pied des monts". Autant influencé par les Grecs de l'Antiquité que par les Romains, cette région a vécu beaucoup de difficultés (notamment lors de l'occupation autrichienne), mais a également attiré des vignerons passionnés et influents, qui ont su apporter les techniques (certaines françaises) faisant sa notoriété aujourd'hui. Bien qu'il ne se classe que septième en terme de production parmi les régions d'Italie, le Piémont est quand même considéré comme un géant du vin Italien. Il dispose du plus grand nombre de zones DOCG et DOC (au total 50) et est fier d'être la région avec la plus forte proportion de vins classés dont les célèbres Barolo, Barbaresco, Alba et Barbera. C'est également le premier producteur de vins pétillants avec le plus connu de tous, l'Asti. Le climat est rude d'après les standards italiens, avec des saisons très marquées. L'hiver est froid avec beaucoup de neige. L'été est chaud et sec. Le printemps et l'automne sont tempérés, voire frais avec des brumes au moment des vendanges.

GAJA

La famille Gaja, originaire d'Espagne, s'installe dans le Piémont au XVIII^e siècle. Ce n'est qu'en 1859 que Giovanni Gaja crée le domaine Gaja et commence à produire du vin. Rapidement, et sous l'impulsion de la grand-mère d'Angelo Gaja, le domaine produit l'un des meilleurs Barbaresco d'Italie. La réputation du domaine est faite. En 1967, Angelo Gaja est le premier à utiliser des barriques françaises au Piémont pour vinifier du Nebbiolo sur des parcelles cultivées séparément. Puis au fil des années, Angelo Gaja va acquérir différents domaines : le domaine Pieve Santa Restituta à Montalcino en Toscane, il achète ensuite l'Azienda Agrigola Gromis, à La Morra dans la zone de Barolo sur le terroir de Cerequio, il acquiert enfin Ca' Marcanda à Castagneto Carducci en Toscane. Angelo Gaja et son oenologue Guido Rivella ont sans cesse innové. Dans la recherche au niveau du chêne nécessaire à l'élaboration des barriques, au niveau des rendements, et de l'expression des spécificités des terroirs. La notion de «crus à la bourguignonne», chère à Angelo Gaja est développée depuis sa prise en main de l'entreprise familiale. Aussi, après avoir planté des cépages de type international pour pouvoir se mesurer aux meilleurs producteurs du monde, Gaja fût l'un des premiers à lancer les «vins d'auteurs». Ce sont ces trois enfants qui poursuivent aujourd'hui son œuvre.



Famille Gaja

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr