


# Gaja

Avec ses arômes multifacettes et ses tanins soyeux , Sorì San Lorenzo 2020 offre une expérience de dégustation mémorable, reflétant l'art et la maîtrise de Gaja sur les grands crus de Barbaresco.

GAJA

98




Alcool :14,00 %

Composition: 100% Nebbiolo

## Sori San Lorenzo 2020

Toscane, Italie

### Région et Vignobles

Sorì San Lorenzo est situé dans la **D.O.P. Barbaresco**, à quelques pas du centre historique de Barbaresco. Le vignoble s'étend sur **3,38 hectares** avec une **exposition plein sud**, offrant un ensoleillement idéal pour le Nebbiolo. Les vignes, âgées en moyenne de **50 ans**, prospèrent sur des **sols marneux argilo-calcaires** à une altitude de **250 mètres** au-dessus du niveau de la mer.

Le **millésime 2020** s'est distingué par une répartition inhabituelle des précipitations, concentrées principalement durant les mois d'été plutôt qu'en hiver ou au printemps. La saison de croissance a alterné entre journées chaudes et orages, entraînant des variations significatives de température en septembre et octobre. Ce climat a favorisé une **couleur intense, des arômes riches et une excellente qualité des raisins**, aboutissant à une récolte exceptionnelle.

### Vinification

Sorì San Lorenzo 2020 est élaboré à partir de **100 % Nebbiolo**, avec une fermentation et une macération d'environ **trois semaines**. Le vin a ensuite été élevé en fûts de chêne pendant **24 mois**, permettant une intégration harmonieuse des couches de saveurs et de textures.

Ce processus de vinification minutieux met en lumière le caractère distinct du vignoble, offrant un vin précis, profond et doté d'un excellent potentiel de garde.

### Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis intense et vibrant.
- **Nez** : Des notes initiales sucrées évoluent vers des arômes de cassis, groseille rouge, réglisse et nuances fumées, complétées par une pointe d'agrumes et de moutarde.
- **Bouche** : Dense et multifacette, avec une texture frappante soutenue par des tanins fruités. L'élevage en fût confère au vin tension et vivacité, avec une finale savoureuse, légèrement saline et d'une grande complexité.

GAJA

# Sori San Lorenzo 2020

## Le saviez-vous ?

Le nom **Sorì San Lorenzo** associe "Sorì", qui signifie "coteau exposé au sud" en dialecte local, et "San Lorenzo", le saint patron de la cathédrale d'Alba. Le vignoble appartenait autrefois à l'Église avant son acquisition par la famille Gaja en **1964**. Le premier millésime de Sorì San Lorenzo a été commercialisé en **1967**, établissant ce vin parmi les icônes du Barbaresco.

## Idées d'Accords Mets et Vins

- **Jarret de veau braisé au romarin et à l'ail** : La structure dense et l'acidité vive du vin rehaussent la richesse du plat.
- **Risotto aux cèpes** : Les saveurs terreuses des champignons s'harmonisent parfaitement avec les nuances fumées et savoureuses du vin.
- **Agneau rôti lentement avec sauce à la menthe** : Les tanins fins et les notes herbacées complètent la tendreté et la fraîcheur de l'agneau.
- **Fontina affinée** : La complexité du vin équilibre le profil crémeux et noisetté de ce fromage italien classique.




**Robert Parker (RP) : 98 Points (2020)**

*The Gaja 2020 Barbaresco Sorì San Lorenzo has bright cherry, currant and underbrush. This wine is very pretty in the mouth, especially if you considered the silky nature of the weightless tannins. The San Lorenzo is fueled by a long finish and does not drop off on the mid-palate. It keeps going strong with red fruits, high notes and balanced acidity. The wood tannins are melted into the wine's fine texture.*




**James Suckling (JS) : 98 Points (2020)**

*The aromas are like a bouquet of pink roses. So perfumed. Citrus. It also has subtle and pure aromas of strawberries, cherries and stone. Full-bodied but agile and floating on the palate with firm and chewy tannins at the end that remain balanced and fresh.*




**Wine Spectator (WS) : 95 Points (2020)**

*Elements of eucalyptus and juniper grace the cherry and raspberry fruit in this intense, complex red. Mineral and spice accents chime in as this builds to a long aftertaste. The texture is supple and there's plenty of energy on the resonant finish, where a chalky feel adds to the overall appeal.*