



GAJA

Gaja

Nommé en hommage à Rossana, la fille d'Angelo Gaja, Rossj Bass propose un jeu captivant entre fruits mûrs, herbes méditerranéennes et acidité rafraîchissante, incarnant l'esprit innovant de l'une des familles viticoles les plus célèbres d'Italie.

GAJA®

Rossj Bass Chardonnay 2022

Piemont, Italie

Région et Vignobles

Rossj Bass 2022 provient de la **D.O.P. Langhe**, une région reconnue pour ses vins parmi les meilleurs d'Italie. Les raisins sont issus de plusieurs vignobles, dont le **vignoble Rossj**, nommé en hommage à Rossana.

Les vignobles reposent sur des **sols argileux calcaires fins**, complétés par des parcelles au sol plus riche et moins compact. Le millésime a été marqué par une **sécheresse extrême**, avec seulement **300 à 400 mm de précipitations**, bien en dessous de la moyenne régionale de 800 à 1200 mm. Une pluie salvatrice en avril a ravivé la végétation, mais les conditions sèches de juin ont nécessité une vendange verte pour réduire le stress hydrique. La récolte a commencé tôt, le **19 août 2022**, produisant des raisins sains avec une concentration et des arômes vibrants.

Vinification

Rossj Bass 2022 est un assemblage de **Chardonnay et de Sauvignon Blanc**, fermentés et élevés dans une combinaison de **cuves en acier inoxydable et de barriques**. Cette double approche préserve la fraîcheur des cépages tout en apportant complexité et profondeur.

Le processus de vinification met en valeur les qualités aromatiques et l'acidité naturelle du vin, pour un profil équilibré et plein de caractère.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune doré pâle avec une brillance éclatante.
- **Nez** : Des couches de soufre rappelant une allumette s'associent à des notes florales douces de glycine et d'acacia, rehaussées de menthe, mauve musquée et poire délicate. Des nuances finales de baies de genévrier, sauge citronnée et cèdre apportent de la complexité.
- **Bouche** : Douce et savoureuse avec une finale ronde. L'acidité vibrante apporte une fraîcheur équilibrée sans être dominante. Le vin est ample, avec une persistance et une finale épicée remarquables.



Alcool : 13,50 %

Composition: 95% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

GAJA®

Rossj Bass Chardonnay 2022

Le saviez-vous ?

Le nom **Rossj Bass** rend hommage à Rossana, la deuxième fille d'Angelo Gaja, et reflète une tradition familiale consistant à nommer les vins après leurs proches. Le premier millésime de Rossj Bass a été produit en **1988**, affirmant l'engagement de Gaja envers l'innovation dans la production de vins blancs.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Risotto au citron et au thym** : Les notes citronnées et herbacées du vin complètent la fraîcheur et l'onctuosité du risotto.
- **Bar grillé avec fenouil et huile d'olive** : La rondeur en bouche et les nuances herbacées subliment les saveurs délicates du poisson.
- **Pâtes aux palourdes et à l'ail** : L'acidité du vin équilibre la douceur saline des palourdes.
- **Fromage de chèvre frais aux herbes** : Le caractère floral et herbacé du vin s'accorde parfaitement avec la texture crémeuse du fromage.



Robert Parker (RP) : **90 Points** (2016)

Crisp and luminous, the 2016 Langhe Rossj-Bass is Chardonnay enhanced with a tiny part Sauvignon Blanc. This second grape only constitutes 5% of the blend, yet its presence is felt in a big way. The wine presents pristine and sharply delineated tones of exotic fruit, peach and white rose. Fruit is sourced in Barbaresco and in Serralunga d'Alba. This wine delivers a bright spot of acidity that was shaped by the steep diurnal temperature shifts that characterized the tail end of the growing season. Much work has been achieved in the vineyards to optimize farming and to ensure that ripening does not advance too quickly or with too much alcohol. This wine will be released at the end of July 2017 and I tasted it just before bottling. Rating: 90+



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM