

Italie
Piémont



Sito Moresco 2017

"Le nom de la cuvée est dérivé de Moresco, nom de l'ancien propriétaire du vignoble de Pajore, racheté par Gaja en 1979. 2017 est un millésime de faible production avec de belles concentrations en fruits, structure et acidités.

Note de dégustation: Robe rubis intense et profonde. Fleurs séchées, miel de châtaignier au nez. Des notes croquantes de grenade et de myrtille, mènent à une finale longue caractérisée par une belle minéralité. Le vin a un volume charmeur et juteux, caractérisé par l'harmonie et la fraîcheur, avec des tanins mûrs et soyeux.

Informations Techniques

Cépages	Nebbiolo , Barbera, Merlot
Région	Piemont
Appellation	Langhe DOP
Altitude	330 m (Pajore) à 380 m (Serralunga)
Vignobles	Principalement Pajore (Treiso) et Serralunga
Climat	Continental
Irrigation	Non
Densité de plantation	Elevée
Sol	Calcaire
Culture	Raisonnée
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox et cuves en bois. Les 3 cépages sont fermentés séparément.
Elevage	Assemblage après la fermentation malolactique puis 12 mois en barriques de chêne.
Alcool	14,00%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	6 à 10 ans
T° de service	11 - 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