



## 2022 Rossj-Bass

Langhe DOP, Gaja

Un chardonnay à vieillir

**Description:**

Le vin a été nommé en l'honneur de la fille d'Angelo Gaja, Rossana (Rossj). Les raisins de chardonnay utilisés pour ce vin proviennent d'une parcelle plantée au début des années quatre-vingt.

**Accompagne idéale:**

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:**

Italie

**Région:**

Piémont

**Sous-région:**

Langhe

**Producteur:**

Gaja

**Notation(s):**

**Elevage:**

7 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.0 %

**Cépage(s):**

95% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc

**Référence:**

0648022

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Rossj-Bass**

Langhe DOP  
Gaja

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	95% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés