



2019 Barbaresco DOCG

Gaja

Note de dégustation:

Robert Parker: "Gaja's 1999 Barbaresco opens with a delicate, perfumed nose followed by sweet red fruit, tar, licorice, wet earth and smoke flavors with excellent length and overall harmony although it can't quite match the sheer appeal of the 2000 and 2001 versions. With some air it is approachable now, although a few years of cellaring will be beneficial. It should drink well to age twenty. 91/drink after 2009, 03/06"

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Barbaresco
Producteur:	Gaja
Notation(s):	
Cépage(s):	Nebbiolo
Référence:	0211619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gaja

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s): Nebbiolo

Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
déguster.