



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Angelo Gaja GRAPPA di Barolo (vieux en fût de chêne)

Description : Grappa di Barolo est une eau-de-vie puissante, marquée par des notes de raisin noir, de mûre et de fleurs (rose, lilas et mauve).

Région : L'Italie

Producteur : La famille Gaja, originaire d'Espagne, s'installe dans le Piémont au XVII^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 Agricola 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 fut l'un des premiers à lancer les «vins d'auteurs».

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com