



## 2016 Magari

Bolgheri DOP, Ca'Marcanda - Gaja

## 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:ItalieRégion:ToscaneSous-région:Bolgheri

Producteur: Tenuta Ca'Marcanda

Notation(s):

Elaboration: 12 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent

déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc

**Emballage:** Carton de 6

**Référence:** 0971016075C6100



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

Taille: A7 74x105

Magari

Bolgheri DOP

Ca'Marcanda - Gaja

Origine: Italie

Notation(s):

Traubensorte(en): 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25%

Cabernet Franc

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans,

voire plus, peuvent déjà se savourer sur la

jeunesse.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.0 %

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.