



2016 Magari

Bolgheri DOP, Ca'Marcanda - Gaja

Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	
Pays d'origine:	Italie
Cépage(s):	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc
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.
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Producteur:	Tenuta Ca'Marcanda
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):	
Cépage(s):	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.