



## 2022 Magari

Bolgheri DOP, Ca'Marcanda

Porte la signature d'Angelo Gaja

### Description:

Le domaine viticole Ca'Marcanda impressionne par son architecture grandiose qui s'intègre parfaitement dans le paysage toscan. Les raisins poussent sur une surface d'environ 100 hectares, une grande partie des vignobles étant disposés en forme de ceinture autour de la cave.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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:** Toscane  
**Sous-région:** Bolgheri  
**Producteur:** Gaja - Tenuta Ca' Marcanda

**Notation(s):**  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Cépage(s):** 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

**Référence:** 0971022

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

Taille: A7 74x105

### **Magari**

Bolgheri DOP  
Ca'Marcanda

**Origine:** Italie

**Notation(s):**

**Cépage(s):** 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon,  
10% Petit Verdot

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.5 %

**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.