

Ca'Marcanda, Castagneto Carducci (Toscane)

Camarcanda Bolgheri DOP

Millésime	2022
Viticulteur	Ca'Marcanda
Région	Toscane
Degré	14% vol.
Cépages	80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Vinification

Les deux cépages subissent une fermentation individuelle. L'assemblage a lieu au printemps, après la cuvaison. Le Camarcanda est ensuite élevé en barriques neuves et peu usagées durant 18 mois, avant d'être affiné 6 mois en bouteilles.

Notre note de dégustation

Cette charmante cuvée de Bordeaux composée à 80% de Cabernet Sauvignon et à 20% de Cabernet Franc se présente dans un intense rouge rubis accompagné de reflets violets. Au nez, arômes délicats de cassis, de baies sauvages noires, de tabac et de chocolat noir. En bouche, arômes de fruits bien définis, acidité revigorante et tanins fins. Longue not e finale concentrée. Un chef- d'oeuvre.

Ca'Marcanda

Le domaine Ca'Marcanda est la propriété exclusive de la famille Gaja. Situé à proximité de Bolgheri, il se distingue par son architecture remarquable, parfaitement intégrée au paysage toscan. Cette région offre un climat excellent pour la culture de cépages internationaux tels que le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, le Merlot et la Syrah. Angelo Gaja y a planté quelque 120 hectares de vigne depuis 1996. Malgré le choix de cépages présents dans le monde entier, Gaja ne souhaite pas produire des vins s adaptant au goût international, mais plutôt des cuvées qui reflètent le terroir, élégantes, fra ches et qui donnent du plaisir à boire.



Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch