

Ca'Marcanda, Castagneto Carducci (Toscane)

Magari Bolgheri DOP

Millésime	2024
Viticulteur	Ca'Marcanda
Région	Toscane
Degré	14% vol.
Cépages	60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

Vinification

Les trois cépages subissent une fermentation individuelle. L'assemblage a lieu au printemps, après la cuvaison. Le Magari est ensuite élevé en barriques neuves et peu usagées durant 12 mois, avant d'être affiné 6 mois en bouteilles.

Notre note de dégustation

Un super toscan fantastique. L'union du Cabernet Sauvignon, du Cabernet Franc et du Petit Verdot donne cette décharge de saveurs épicées et fruitées élégante et sensuelle. Au nez, il dégage des arômes intenses de mûre, de cerise noire, de cassis et d'eucalyptus. En bouche, des notes boisées parfaitement intégrées, une texture souple et fine.

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