

DRINKS.

Ca'Marcanda di Gaja Camarcanda Bolgheri DOP 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70577919
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Ca'Marcanda Winery, 57022 Castagneto Carducci, Livorno, Italia
Marque	Ca'Marcanda
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	Corsé, puissant et dense, avec une acidité vivifiante et des tannins bien intégrés. Des arômes de tabac, de bois de chêne, de chocolat, de vanille, de prunes, de mûres, de cerises, de cuir, de réglisse, de poivre et de violettes se dégagent.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 80% de Cabernet Sauvignon et 20% de Cabernet Franc
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	18 degrés
-----------------------------	-----------

Millésime	2019
-----------	------

En accord avec	grillades, veau et bœuf, agneau, gibier
----------------	---

Description

En 1961, le jeune Angelo Gaja a repris le domaine viticole familial à Barbaresco, dans le Piémont, et l'a fait connaître dans le monde entier, avant de le léguer à ses deux filles environ 50 ans plus tard. À partir de 1994, il est de plus en plus attiré par la Toscane - d'abord, il achète le domaine viticole "Pieve Santa Restituta" à Montalcino, ensuite, il se consacre à un nouveau projet à Bolgheri et l'appelle "Ca'Marcanda". Les négociations à l'époque pour l'achat du domaine, qui couvre plus de 100 hectares, ont été éprouvantes et longues. Mais Angelo Gaja savait que cela en vaudrait la peine. Avec le soutien de ses enfants, il a ainsi pu produire divers super-toscans sur le domaine viticole - c'est-à-dire des vins d'excellente qualité malgré leur absence de statut DOC ou DOCG. La construction de la cave à vin, qui est en grande partie souterraine, a également fait sensation; avec ses murs en pierre naturelle et son toit végétal, elle s'intègre parfaitement à l'environnement. Bien que la cave soit plantée principalement de cépages mondiaux classiques, Angelo Gaja ne se soucie pas de s'adapter aux goûts internationaux, mais plutôt de refléter le terroir local de manière fiable.

Le Ca'Marcanda Bolgheri est un assemblage de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc, fermentés séparément, puis vieillis ensemble en fûts. Le vin d'origine protégée passe 18 mois en fûts et six autres mois en bouteilles, avant d'être mis en vente. Son potentiel de stockage est d'environ 20 ans.