

GAJA

Gaja Ca'Marcanda Magari 2017

www.gaja.com

Italie



Appellation :	Bolgheri D.O.P
Cépages :	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Terroirs :	Argilo-calcaires
Région :	Toscane
Degré alcoolique :	14,5%vol
Elevage :	Fûts français de chêne français durant 12 mois



Histoire :

On ne présente plus le fameux domaine italien, fruit d'une longue histoire et de l'impact de quelques fortes personnalités.

La famille Gaja s'installe dans le Piémont au milieu du XIXe siècle.

Depuis 1859, année où le viticulteur Giovanni Gaja crée le domaine, quatre générations se sont succédé pour confectionner les Barbaresco les plus réputés d'Italie.

Angelo Gaja qui rejoint la propriété familiale en 1961 est à l'origine de son succès international. Il supervise avec son épouse Lucia et leurs deux filles, Gaia et Rossana, les 100 hectares de vignes situées sur les communes de Barbaresco et de Barolo.

À la propriété historique s'ajoutent deux domaines toscans; Pieve Santa Restituta à Montalcino acquis en 1994, qui produit trois cuvées de Brunello di Montalcino et Ca'Marcanda acquis en 1996 situés sur de la commune de Castagneto Carducci.

Description :

Il a une couleur vive et profonde. Le nez est complexe avec de jolies notes de caroube et tamarin. En bouche, il montre des notes plus jeunes et vibrantes de pamplemousse, orange sanguine et d'herbes méditerranéennes. Extrêmement juteux, avec une bonne acidité et des tanins fins.

Accords :

Viandes rouges, Volailles
Fromages

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

