



## Magari 2022

CHF 43.50 | 10 cl = CHF 11.60

Le Magari est un vin classique haut de gamme, profond et d'une expressivité typique de la Maremme. Son bouquet se révèle complexe et rappelle les baies des bois, le cassis, l'eucalyptus et le bois de cèdre. Son goût est plein et rond, mais sa texture est très élégante et fine.

|                               |                                                         |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Producteur                    | Angelo Gaja                                             |
| Type d'article                | Vin rouge                                               |
| Pays                          | Italie                                                  |
| Région                        | Toscane                                                 |
| Sous-région                   | Bolgheri                                                |
| Appellation                   | DOP                                                     |
| Millésime                     | 2022                                                    |
| Format                        | 38 cl                                                   |
| Alcool                        | 14.5 %                                                  |
| Température de consommation   | 16° - 18°                                               |
| Conservation                  | jusqu'en 2034                                           |
| Cépages                       | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot        |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                   |
| Numéro d'article              | 322448                                                  |
| Accord mets et vins           | Cuisine méditerranéenne, Volaille, Gibier, Agneau, Bœuf |



### Vinification

Les trois cépages sont fermentés séparément. Après la fermentation du moût, l'assemblage a lieu au printemps. Ensuite, le Magari vieillit pendant 12 mois en barriques neuves et légèrement utilisées, suivies de 6 mois de maturation en bout

### Terroir

Le domaine viticole Ca'Marcanda, près de Bolgheri, se distingue par son architecture grandiose qui se marie parfaitement avec le paysage toscan.

### Histoire

Fondé en 1859, le domaine viticole Gaja à Barbaresco est dirigé depuis 1961 par Angelo Gaja, qui représente la quatrième génération. Les vins de Gaja plongent leurs racines dans la tradition tout en gardant un œil sur la modernité.

