

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Camarcanda
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Ca' Marcanda - Gaja
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	20% cabernet franc, 80% cabernet sauvignon
Description	<p>Angelo Gaja est sans doute le producteur le plus connu d'Italie. Sa réputation, il l'a construite dans le Piémont. Ce n'est qu'en 1994, qu'il achète sa première propriété en Toscane, Pieve Santa Restituta, à Montalcino. En 1996, il achète un deuxième domaine en Toscane, Ca' Marcanda, à Castagneto Carducci, une appellation Bolgheri. Le nom de son dernier projet fait allusion aux interminables négociations qu'Angelo a dû mener pour acquérir ces terres. Le domaine comporte 100 ha de vignobles. Il y cultive surtout du merlot et du cabernet sauvignon, mais aussi du cabernet franc, syrah et sangiovese.</p> <p>Depuis 2000, on y produit quatre vins différents : 1 blanc (Vistamare) et 3 rouges. Le Promis (les 'plus jeunes' pieds de vigne de Gaja, avec du merlot, du syrah et du sangiovese, le Bordelais Magari (cabernet sauvignon, cabernet franc et petit verdot) et CaMarcanda, leur vin haut de gamme (DOC Bolgheri, à base de cabernet sauvignon et cabernet franc). Les vins des deux domaines Toscanes Pieve Santa Restituta et Ca'Marcanda sont supervisés par l'œnologue Guido Rivella.</p>



La Camarcanda 2019 a une couleur rouge pourpre profonde. Le nez est complexe avec des arômes de cerises noires, de moka, de cuir neuf, de réglisse et d'épices. De beaux accents floraux et minéraux animent la longue finale. Le modèle 2019 est stylé, élégant et raffiné. Ce vin est réalisé à quelques centaines de mètres du célèbre Sassicaia.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), fromages puissants ou vieillis
Origine	Différents vignobles à Castagneto Carducci plantés sur des 'terre chiare' (riches en calcaire), idéales à la production de vins de garde.
Vendange	Mi-septembre - fin septembre.
Vinification	Les trois cépages sont vinifiés séparément pour 15 jours.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois en barriques non-neuves.
Notes des critiques	robertparker.com: 96 jamessuckling.com: 95 Vinous: 94



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)