



GAJA

Gaja

Gaja Ca'Marcanda Camarcanda Bolgheri est un assemblage sophistiqué et expressif de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc, offrant une parfaite alliance de richesse et de raffinement, reflétant le caractère unique des terroirs de Bolgheri.

GAJA®



Alcool : 13,50 %

Composition: 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Ca'Marcanda Camarcanda Bolgheri 2020

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Camarcanda est produit dans la **D.O.P. Bolgheri**, une région reconnue pour ses assemblages de style bordelais de classe mondiale. Les vignobles sont implantés sur des **sols clairs riches en calcaire, argile ferme et pierres**, qui apportent au vin une minéralité et une élégance structurelle uniques.

Le **millésime 2020** a été marqué par un hiver chaud avec des précipitations bien réparties entre octobre 2019 et février 2020, suivi de deux gelées printanières en avril, affectant légèrement les vignes les plus jeunes. La saison de croissance a connu des fluctuations importantes de température et des pluies régulières, exigeant une gestion minutieuse des vignes. L'été a été chaud et stable, sans vagues de chaleur, jusqu'à mi-septembre. Les vendanges ont débuté le **5 septembre**, avec des raisins sains, parfaitement mûrs, dotés de peaux fines et d'une teneur en sucre élevée.

Vinification

Camarcanda 2020 est élaboré à partir de **Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc**, les deux cépages fermentant et macérant séparément pendant environ **15 jours**. Le vin est ensuite élevé pendant **12 mois en barriques de chêne**, suivi de **six mois supplémentaires en cuves en béton**. Après l'assemblage, il est affiné plusieurs mois en bouteille pour parfaire son équilibre et sa complexité.

Ce processus méticuleux garantit que le vin reflète à la fois le caractère unique du terroir de Bolgheri et la précision de la philosophie viticole de Gaja.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge pourpre brillant, témoignant de sa nature vibrante.
- **Nez** : Arômes expressifs et marquants de myrtille, framboise et orange sanguine, agrémentés de touches aromatiques de réglisse, de pin méditerranéen et de romarin.
- **Bouche** : Ronde et salée, avec des tanins soyeux et une structure moyenne. La finale est longue et persistante, laissant une impression harmonieuse.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Ca'Marcanda Camarcanda Bolgheri 2020

Le saviez-vous ?

Le nom **Ca'Marcanda** provient d'une expression en dialecte piémontais signifiant « la maison des négociations sans fin », en référence aux longues discussions entre Angelo Gaja et les anciens propriétaires avant l'acquisition du domaine en **1996**.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Tagliatelle au ragù de bœuf** : L'acidité vibrante et les nuances herbacées du vin complètent la richesse du ragù.
- **Bistecca alla Fiorentina grillée** : Sa structure et ses tanins s'accordent magnifiquement avec les saveurs audacieuses de la viande.
- **Légumes rôtis avec glaçage balsamique** : Le profil savoureux et légèrement salé du vin équilibre les saveurs sucrées et fumées des légumes.
- **Parmigiano-Reggiano affiné** : Les tanins soyeux et le caractère fruité du vin subliment les notes de noisette et d'umami de ce fromage.



James Suckling (JS) : 95 Points (2020)

Currants, rose petals and ink with some fresh herbs as well. Medium-bodied with fine and tensioned tannins that give focus and beauty to the wine. This will come together beautifully. A blend of cabernet sauvignon and cabernet franc. Try after 2028, but already excellent.



Wine Spectator (WS) : 95 Points (2020)

The aromas in this red are a bit muted today, yet the black currant, blueberry, violet, cedar and wild herb flavors are expressive and well-delineated. Gains support from lively acidity and a dense matrix of tannins as this finishes long and palate-staining. Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. Best from 2026.



Robert Parker (RP) : 95 Points (2020)

The 2020 Bolgheri Rosso Camarcanda is mostly Cabernet Sauvignon with Cabernet Franc in a supporting role. Showing youthful primary fruit at this young stage, the wine delivers impressive balance and fruit versus oak integration. Angelo Gaja and his team are dedicated to the pursuit of elegance in these two grape varieties that can often deliver too much power and concentration when unchecked. Timing the harvest correctly and the careful use of French oak is key to these overall results, especially with regard to the medium to full-bodied mouthfeel and the long silkiness of this age-worthy vintage.

