



## Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Sélection très rigoureuse de très petits rendements

### **Beschreibung:**

Un Malbec qui reflète le terroir des parcelles d'altitude d'Argentine. Une symphonie élégante et très aromatique, produite par le domaine Catena Zapata de Mendoza, dont l'histoire remonte jusqu'en 1902.

L'oenologue en chef du domaine Catena Zapata s'appelle Alejandro Vigil et la presse spécialisée du monde entier décerne sans cesse d'excellentes notes à ses vins. Les raisins de la gamme Alta sont issus de parcelles d'altitude dont les rendements sont faibles et les raisins rigoureusement sélectionnés.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge pourpre, disque légèrement plus clair. Bouquet fruité et épicé aux notes de sureau noir, de grenadine et de poivre rose, avec de subtiles touches de menthol et de tabac à pipe blond. La bouche veloutée et riche est marquée par les baies noires, avec des nuances de pain d'épeautre grillé et un soupçon de biscuit à la vanille. Les accents minéraux et des tannins croquants apportent de la structure au fruit jusque dans la longue finale.

### **Accompagne idéalement:**

Idéal avec un rôti ou ragoût de bœuf, un T-Bone steak, un gigot d'agneau ou un gratin d'aubergine. Vous pouvez également le servir avec des viandes braisées ou des pièces nobles au grill.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Argentine
<b>Produzent:</b>	Bodega y Viñedos Catena
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Cépage(s):</b>	100% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	0431722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Malbec Catena Alta

Mendoza  
Bodega y Viñedos Catena

<b>Herkunft:</b>	Argentine
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Malbec
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.