



Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Un puissant Cabernet Sauvignon de parcelles historiques

Beschreibung:

Alejandro Vigil, l'oenologue en chef de l'emblématique domaine viticole argentin Catena Zapata, est particulièrement fier de son Cabernet Sauvignon de la gamme Alta. Les raisins sont issus de trois parcelles d'altitude de premier choix, ce qui confère au vin une belle richesse aromatique et une saveur épicée intense. L'authentique tempérament argentin!

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet fruité et épicé aux nuances de sureau noir, de mûre et de poivre noir, sur un souffle de menthol et de légères notes toastées. Velouté et riche dans la bouche dominées par les baies noires, avec des notes de pain bis grillé et de vanille de Bourbon; dense avec des tannins mûrs, il reste très aromatique au-delà du milieu de bouche, avec des touches minérales dans la finale persistante. Un Cabernet argentin de caractère et un régal avec les grillades.

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.

Pays d'origine: Argentine

Produzent: Bodega y Viñedos Catena

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0431618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft: Argentine
Notation: James Suckling 93/100, Antonio Galloni 91/100,
Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100
Cépage(s): 93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2030
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: 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.