



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 brillant s'éclaircissant légèrement vers le disque. Bouquet fruité et épicé révélant des notes de sureau, de grenadine et de poivre rose, sur de subtiles touches de menthol et de tabac à pipe blond. La bouche veloutée et riche est dominée par les baies noires, sur des nuances de pain d'épeautre grillé et un soupçon de biscuit à la vanille. Des accents minéraux et des tannins croquants apportent une jolie 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.

Pays d'origine: Argentine

Produzent: Bodega y Viñedos Catena

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2033

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

Artikelnummer: 0431621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft: Argentine
Notation: Descorchados 94/100, James Suckling 92/100,
Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2033
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
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.