



Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Puissance & finesse argentines

Beschreibung:

Les raisins de la gamme Alta sont issus de parcelles d'altitude de la Valle de Uco, une région de production en plein essor qui vient tout juste d'être découverte pour la culture du Malbec. Les rendements sont faibles, et les raisins rigoureusement sélectionnés. Chaque bouteille est enveloppée de papier de soie. Un vin flatteur de l'oenologue star Alejandro Vigil qui séduit nombre de clientes et clients Mövenpick.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre jusque sur le disque, reflets violets. Nez enchanteur et extravagant, rappelant les myrtilles et les prunes, avec des notes de vanille et de malt, puis un soupçon de caramel. L'attaque douce se développe progressivement dans la bouche très veloutée et fruitée, magnifiquement agrémentée par de belles notes toastées, puissant et plein de finesse; tannins veloutés dans la finale persistante.

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 2029
Cépage(s):	100% Malbec
Artikelnummer:	0431718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft: Argentine
Notation: James Suckling 95/100, Antonio Galloni 92/100,
Score 19/20, Tim Atkin 92/100
Cépage(s): 100% Malbec
A boire: jusqu'en 2029
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.