



Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Quand la puissance argentine et la finesse de Catena se rencontrent

Beschreibung:

Le Malbec de la gamme de Catena Alta est un vin flatteur qui ne manquera pas de vous séduire. Dans la Valle de Uco, les parcelles d'altitude, l'irrigation naturelle venue des Andes, une spécificité argentine, ainsi que les 250 jours d'ensoleillement annuel offrent les meilleures conditions possibles pour le développement de raisins de grande qualité. Ils produisent un Malbec aux multiples facettes, élevé près de 18 mois en fûts de chêne français, qui peut aussi bien se boire jeune qu'au bout de plusieurs années.

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.

Pays d'origine: Argentine

Produzent: Bodega y Viñedos Catena

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 100% Malbec

Artikelnummer: 0431720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentine
Notation:	Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Malbec
A boire:	jusqu'en 2032
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.