



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.

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):	100% Malbec
Artikelnummer:	0431721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentine
Notation:	James Suckling 94/100, Tim Atkin 92/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Malbec
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.