



Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Un Cabernet Franc? La tendance du moment!

Beschreibung:

Un vin très original et aux multiples facettes produit à partir de Cabernet Franc. Parfait pour la cuisine automnale.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis foncé, centre presque noir. Nez ouvert et complexe rappelant les myrtilles et les cerises noires, avec des notes florales, de chocolat crémant et un peu de thym. Bouche très souple et expressive, dominée par les baies noires et les herbes méditerranéennes, avec un soupçon de poivre; magnifique finale, persistance et d'une belle fraîcheur.

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: Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Elevage: 15 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 90% Cabernet Franc, 10% Malbec

Artikelnummer: 0762218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentine
Notation:	Descorchados 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Foudre
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.