



Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Cabernet Franc mondialement célèbre de Mendoza

Beschreibung:

Fervent admirateur du cépage Cabernet Franc, Alejandro Vigil, oenologue star d'El Enemigo, est dans son élément avec ce vin auquel il apporte une petite particularité en ajoutant une pointe de Malbec. Subtil, profond et plein de caractère, ce vin offre une expérience originale aux multiples facettes.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis impénétrable du disque jusqu'au centre. Notes fruitées et épicées en alternance dans le nez rappelant les myrtilles, les clous de girofle et le poivre noir, sur une pointe de chocolat noir. Bouche ciselée et expressive, typique du cépage, avec des arômes de cerises noires et rouges et de grenade, ainsi que des touches épicées de malt. Tannins délicats, finale persistante et extrêmement veloutée.

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 2030

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

Artikelnummer: 0762220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentine
Notation:	Parker 93/100, Descorchados 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
A boire:	jusqu'en 2030
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.