



Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Le vin phare de Mendoza, signé Alejandro Vigil

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Rouge rubis impénétrable du disque jusqu'au centre. Nez alternativement fruité et épicé, rappelant les myrtilles, les clous de girofle et le poivre noir, sur un souffle de chocolat noir. Bouche délicate et expressive, typique du cépage, avec des notes de cerises noires et rouges et de grenade, ainsi qu'une pointe épicée de malt. Tannins serrés et finale très veloutée et 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: Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Elevage: 15 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2031

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

Artikelnummer: 0762221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentine
Notation:	Descorchados 94/100, James Suckling 93/100, Parker 92+/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
A boire:	jusqu'en 2031
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.