



## 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 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 2032

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

**Artikelnummer:** 0762222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza  
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

**Herkunft:** Argentine  
**Notation:** Jeb Dunnuck 95/100, Drinks Business Master/100, Descorchados 92/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 90% Cabernet Franc, 10% Malbec  
**A boire:** jusqu'en 2032  
**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.