



## Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Le concentré de puissance de Mendoza

### **Beschreibung:**

Le Gran Enemigo est un vin d'exception du domaine d'Aleanna, derrière lequel se cachent Adrianna, la benjamine de Nicolás Catena Zapata, et Alejandro Vigil, oenologue chez Catena Zapata. Avec son style, son élégance, son expression typique du terroir, et ses 50% de Cabernet Franc, le Gran Enemigo fait honneur à ses pendants de Pomerol.

### **Degustationsnotiz:**

Robe rouge pourpre jusque sur le disque. Bouquet profond de baies noires dévoilant de nombreuses facettes: un mélange de mûres et de cerises noires avec des notes épicées de poivre et de genièvre, ainsi que des touches de bois noble et de moka. La bouche est extrêmement veloutée et explosive: myrtilles et sureau noir, sur des nuances de nougat et de caramel, puis en arrière plan un soupçon de pain d'épices; intensité constante, finale longue et minérale montrant du potentiel.

### **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):** 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit V

**Artikelnummer:** 0762316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Gran Enemigo

Mendoza  
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

**Herkunft:** Argentine  
**Notation:** Parker 97/100, Antonio Galloni 95/100, James Suckling 96/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot  
**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.