



Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Un vin plein d'élégance de Mendoza

Beschreibung:

Le Gran Enemigo est un vin exceptionnel de la boutique du domaine Puerto Ancona, derrière lequel se cachent Adriana, la plus jeune fille de Nicolás Catena Zapata, et Alejandro Vigil chef œnologue de Catena Zapata. Alejandro Vigil est un fan déclaré du raisin cabernet franc. Il n'y a donc rien de surprenant à ce qu'il ajoute une part de cabernet franc à son Gran Enemigo dominé par le malbec, afin de le rehausser de la trame aromatique typiquement Vigil.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis foncé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Magnifiques notes de pruneaux et de mûres dans le nez séduisant, sur une pointe de caramel et de chocolat crémant. L'attaque tendre, fait place à un fruit dense et velouté, révélant maintenant aussi des arômes de prunes, un peu de réglisse et de discrètes nuances toastées, structure très fine, soutenue par des tannins mûrs et une subtile fraîcheur; finale équilibrée 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: 14.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 50% Malbec, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Petit

Artikelnummer: 0762317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentine
Notation:	James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 96/100
Cépage(s):	50% Malbec, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0%
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.