



2011 Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena-Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Parker compare cet assemblage à base de Cabernet Franc du célèbre oenologue Alejandro Catena à un Château Lafleur.

Description:

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.

Note de dégustation:

Rubis intense, presque noir au centre. Le bouquet est d'une extrême finesse avec des parfums de framboises sauvages, de cerises juteuses, une touche de livèche et de chocolat crémeux. Bouche très fondante aux fruits intenses, la texture est serrée et les tannins moelleux; peu à peu se manifestent des saveurs de vanille et de caramel ainsi que de réglisse; une note minérale mène à la très longue finale.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région: Mendoza

Producteur: Bodega Aleanna

Notation(s): Parker 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Descorchados 95/100

Elaboration: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): 73% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 7% Malbec

Référence: 0762311

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena-Alejandro Vigil

Bodega Aleanna

Origine: Argentine

Notation(s): Parker 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 93/100,
Wine Enthusiast 92/100, Descorchados 95/100

Traubensorte(en): 73% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon,
8% Petit Verdot, 7% Malbec

Apogée: jusqu'en 2026

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 18 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0 %

Service: 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.