



2013 Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Un vin plein d'élégance de Mendoza

Description:

Le Gran Enemigo est un vin d'exception d'origine 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:

Rouge grenat profond. De délicates nuances toastées rehaussent le séduisant nez de fruits rouges, sur des touches de graphite, de poivre blanc et de tabac. La bouche aux tannins délicats révèle des arômes de framboises bien mûres de cerise et de nougat, ainsi que des notes d'épices exotiques rappelant la cardamome et la coriandre; c'est un vin affichant une belle fermeté bien au-delà du milieu de bouche et développant continuellement de nouveaux arômes fruités ; la longue finale persistante s'accompagne de nuances de vanille et de caramel.

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): James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Stephen Tanzer 92/100, Tim Atkin 95/100, Descorchados 94/100

Elevage: 15 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2028

Cépage(s): 50% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Référence: 0762313

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): James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Stephen Tanzer 92/100, Tim Atkin 95/100, Descorchados 94/100
Cépage(s): 50% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Foudre
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.