



2010 Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Véritable icône excellemment notée par Parker

Note de dégustation:

Pourpre puissant, aux nuances violettes. Bel accord entre les prunes juteuses, les cerises noires et les délicates notes de bois précieux, le tout agrémenté de touches fleuries, réglisse, chocolat crémant et miel d'acacia. Attaque tendre et ample, relevée par les arômes puissant du Malbec, myrtilles, prunes, légères notes de malt et graphite ; tannins moelleux et finement fondus; caractère et beau potentiel dans le corps puissant; fins arômes de torréfaction dans 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:	Catena
Notation(s):	Parker 94/100, Score 19/20
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Malbec
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0431810075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Argentino

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine: Argentine
Notation(s): Parker 94/100, Score 19/20
Traubensorte(en): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 24 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
déguster.