



2015 Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Un Malbec d'exception avec une étiquette spectaculaire

Note de dégustation:

Rubis brillant, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Le fascinant bouquet annonce la complexité de ce Malbec : opulence de fruits rouges, de prune bien mûre et de framboise, puis de belles touches d'épices, de thé noir et de torréfaction. Explosif et d'une grande complexité en bouche, il révèle, outre des arômes de fruits rouges, des nuances de malt, de pain bis bien cuit, puis enfin de caramel ; minéralité d'une délicatesse incomparable, finale tendre, beaucoup de potentiel.

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 95/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 96/100, James Suckling 94/100

Elaboration: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2031

Cépage(s): 100% Malbec

Référence: 0431815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Argentino

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine: Argentine
Notation(s): Parker 95/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 96/100, James Suckling 94/100
Traubensorte(en): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2031
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.