



2014 Malbec Fortuna Terrae

Adrianna Vineyard, Mendoza, Bodega Catena Zapata

«Un Fortuna Terrae phénoménal», juge James Suckling

Description:

Son nom parle de lui-même: la fortune fera le bonheur de ceux qui pourront s'offrir quelques rares bouteilles de ce Malbec issu de la parcelle Adrianna, à la fois très expressif et plein d'élégance féminine.

Note de dégustation:

Pourpre foncé aux accents grenat. Des touches de genièvre, de livèche et de chocolat noir rehaussent le bouquet complexe, mêlant fruits rouges et noirs : cerise et prune. Les arômes profonds sont typiques du Malbec et mènent progressivement vers d'autres saveurs de noix et de nougat ; c'est un vin très concentré, aux tannins présents et souples, avec une finale aromatique, fraîche et incroyablement longue.

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
Sous-région:	Valle de Uco
Producteur:	Catena
Notation(s):	James Suckling 98/100, Parker 96/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0868814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Fortuna Terrae

Adrianna Vineyard

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 98/100, Parker 96/100
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.