



2014 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 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.

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: Aleanna

Notation(s): James Suckling 97/100, Parker 96/100, Tim Atkin 94/100

Elevage: 15 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 60% Cabernet Franc, 15% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Référence: 0762314

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 97/100, Parker 96/100, Tim Atkin 94/100
Cépage(s):	60% Cabernet Franc, 15% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
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 déguster.