



2014 Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Bodega Ale

Nouveau millésime du Gran Enemigo Gualtallary, aux 100 points Parker

Description:

Le Gran Enemigo est un vin exceptionnel issu du domaine boutique Puerto Ancona, derrière lequel se trouvent Adrianna, la fille cadette de Nicolás Catena Zapata, et Alejandro Vigil, œnologue en chef de Catena Zapata.

Note de dégustation:

Rouge pourpre foncé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet varié de fruits rouges et noirs, où viennent se greffer des notes florales, du caramel, du chocolat au lait et des nuances fumées. En bouche, se développe une grande intensité de fruit, rappelant les prunes, les cerises et les myrtilles, avec un soupçon de lard et des notes minérales ; les arômes torréfiés accompagnent agréablement le fruit, tannins fins ; finale persistante avec beaucoup de fondant.

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):	Parker 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100, Decanter 97/100, James Suckling 98/100
Elevage:	15 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
Référence:	0889214

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Bodega Aleanna

Origine:	Argentine
Notation(s):	Parker 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100, Decanter 97/100, James Suckling 98/100
Cépage(s):	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2029
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.