



2017 Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Un hommage au bon vieux temps

Description:

Cet assemblage de Malbec et de Petit Verdot à la robe rouge profond était déjà très prisé dans les bistrot français de Buenos Aires dans les années 30. C'est Domingo Vicente, le père de Nicolás Catena Zapata, célèbre à l'époque pour son assemblage rouge, qui en est l'inspiration.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense jusque sur le disque. Prunes, cerises noires et de subtiles notes florales, complétées par une délicate note toastée, rappelant le chocolat au lait et le nougat, pour finir sur de la violette. La bouche nous séduit par sa merveilleuse élégance, qui se dévoile dans des arômes prononcés de fruits et est complétée par de belles saveurs avec une note de fraîcheur en soutien ; Finale puissante sur un soupçon de mélasse.

Accompagne idéale:

Accompagne à merveille les grillades, les boulettes de viande, les plats en daube et la viande séchée, mais également les steaks et les côtelettes d'agneau.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Mendoza
Producteur:	Catena
Notation(s):	James Suckling 94/100, Tim Atkin 93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	72% Malbec, 21% Bonarda, 7% Petit Verdot
Référence:	0864717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 94/100, Tim Atkin 93/100
Cépage(s):	72% Malbec, 21% Bonarda, 7% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.