



## 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 bistros 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

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