



2016 Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Produit par le domaine argentin qui fait référence

Description:

Alejandro Vigil est l'oenologue star du domaine Catena Zapata, et ses vins obtiennent presque systématiquement d'excellentes notes. La gamme Alta est issue de parcelles d'altitude dont les rendements sont faibles et les raisins rigoureusement sélectionnés. Robert Parker attribue 94 points à ce vin.

Note de dégustation:

Puissant rouge pourpre, nuances rouge grenat. Un nez noble qui se développe continuellement dans le verre : mûres et gelée de myrtilles, avec des tonalités maltées et des notes délicatement épicées, enfin du chocolat crémant et du caramel sucré. Très élégant et expressif en bouche, les arômes concentrés du Malbec se marient avec les tannins veloutés ; d'une structure remarquable, très vif ; la finale est accompagnée de notes d'amandes grillées, de vanille et d'une pointe de massépain, sur une très belle note de fraîcheur.

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:	Catena
Notation(s):	Parker 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0431716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Origine: Argentine
Notation(s): Parker 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.