



2017 Malbec Catena

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

L'archétype d'un brillant Malbec

Description:

Le Malbec préféré de nos clients, produit par la famille Catena Zapata. Les raisins proviennent de quatre vignobles des Andes culminant à une altitude allant de 900 à 1450 mètres. L'oenologue en chef Alejandro Vigil fait de ces précieux raisins un vin rouge très facile à boire qu'il élève près de 12 mois dans des fûts de chêne.

Note de dégustation:

Rouge rubis dense jusque sur le disque. On aimerait s'immerger tout entier dans le bouquet fait d'une belle harmonie entre quetsches et prune rouge, des notes épicées et un soupçon de réglisse, pour finir sur un parfum subtil de violette. Attaque douce, faisant place à un fruit-Malbec plein de caractère, expressif et varié, soutenu par une légère note de fraîcheur ; très compact et équilibré, quelques notes poivrées agrémentent la finale persistante.

Accompagne idéale:

Le Malbec préféré de nos clients, produit par la famille Catena Zapata. Les raisins proviennent de quatre vignobles des Andes culminant à une altitude allant de 900 à 1450 mètres. L'oenologue en chef Alejandro Vigil fait de ces précieux raisins un vin rouge très facile à boire qu'il élève près de 12 mois dans des fûts de chêne.

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 93/100, Parker 91/100, Score 17.5/20, Tim Atkin 91/100, Wine & Spirits 90/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0431317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Catena

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Origine: Argentine
Notation(s): James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 17.5/20, Tim Atkin 91/100, Wine & Spirits 90/100
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.