



## 2015 Malbec River Stones

Adrianna Vineyard, Mendoza, Bodega Catena Zapata

**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:**

Bodegas Esmeralda

**Notation(s):**

James Suckling 96/100, Parker 95/100, Tim Atkin 95/100, Descorchados 95/100

**Elevage:**

24 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.0 %

**Apogée:**

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):**

100% Malbec

**Référence:**

0889115

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Malbec River Stones**

Adrianna Vineyard  
Mendoza  
Bodega Catena Zapata

**Origine:** Argentine  
**Notation(s):** James Suckling 96/100, Parker 95/100, Tim Atkin 95/100, Descorchados 95/100  
**Cépage(s):** 100% Malbec  
**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 Mois en Barrique  
**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.