



2016 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: Catena

Notation(s): Parker 100/100, Tim Atkin 96/100, James Suckling 95/100

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

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: 0889116

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): Parker 100/100, Tim Atkin 96/100, James Suckling 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: 20 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.