



## 2016 Malbec River Stones

Adrianna Vineyard, Mendoza, Bodega Catena Zapata

Un Malbec à forte personnalité

**Description:**

En Argentine, Nicolás Catena cultive du chardonnay et du malbec à près de 1600 mètres d'altitude, ce qui, jusque dans les années 90, était exceptionnel à Mendoza.

**Note de dégustation:**

Nez très ouvert, marqué par les fruits noirs, mûres sucrées et fraises séchées, avec de jolies notes de réglisse et des accents minéraux du terroir unique de ce vignoble d'altitude. La bouche est dense et corsée, avec une complexité exceptionnelle, un équilibre parfait et beaucoup d'élégance, une texture ciselée et des tannins parfaitement ronds. La finale est intense et puissante, souple et extrêmement longue.

**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, Score 19/20, James Suckling 95/100, Tim Atkin 96/100

**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, Score 19/20, James Suckling 95/100, Tim Atkin 96/100  
**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.