



2017 Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Un Malbec d'exception avec une étiquette spectaculaire

Description:

Un superbe Malbec d'Argentine qui peut rivaliser avec les grands vins du monde. Dans les deux parcelles d'altitude Nicasia et Angélica, s'épanouissent des vignes dont certaines ont plus de 90 ans et qui livrent des vins sud-américains haut de gamme, aux arômes intenses et aux tannins les plus fins.

Note de dégustation:

Puissant rouge pourpre, presque noir au centre. Beaucoup de mûres et de myrtilles dans le nez expressif dévoilant également des notes de clou de girofle et de réglisse, puis enfin de chocolat crémant et de cacao. Attaque très élégante, laissant place à l'explosivité et la fascination de ce raisin, belle harmonie entre arômes de fruits rouges et noirs, avec encore une fois une légère note épicée et des nuances de pain bis et de noix, mais aussi de violette ; des notes de sous-bois et une splendide fraîcheur apparaissent en finale.

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):	James Suckling 97/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0431817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Argentino

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 97/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.