



2015 Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Le concentré de puissance de Mendoza

Description:

Le Gran Enemigo est un vin exceptionnel de la boutique du domaine Puerto Ancona, derrière lequel se cachent Adriana, la plus jeune fille de Nicolás Catena Zapata, et Alejandro Vigil chef œnologue de Catena Zapata. Alejandro Vigil est un fan déclaré du raisin cabernet franc. Il n'y a donc rien de surprenant à ce qu'il ajoute une part de cabernet franc à son Gran Enemigo dominé par le malbec, afin de le rehausser de la trame aromatique typiquement Vigil.

Note de dégustation:

Rouge pourpre, avec des nuances marquées de violet. Nez très baroque de fruits noirs qui dégage des arômes de myrtilles, de cerises noires, mais aussi de caramel, de daim et de moka. Le palais puissant est très explosif : outre les notes de baies, il y a aussi de la mélasse, du poivre noir et des notes de graphite, puissants arômes toastés ; très serré et bien charpenté, persistance des arômes ; tannins très fins et une longue finale, qui contient également quelques notes de fraîcheur.

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:

Bodega Aleanna

Notation(s):

James Suckling 97/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100

Elevage:

15 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

50% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Référence:

0762315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

Origine: Argentine
Notation(s): James Suckling 97/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Cépage(s): 50% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Foudre
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.