



## 2017 Sémillon El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena-Alejandro Vigil, Puerto Ancona

El Enemigo – surprenant et différent

### Description:

La popularité mondiale des vins El Enemigo s'explique par le contraste qu'ils forment avec les vins argentins que l'on connaissait jusqu'à présent. L'oenologue star Alejandro Vigil et Adrianna Catena écartent délibérément le Malbec et privilégient d'autres cépages. C'est ainsi qu'est né ce Sémillon élevé en barrique. Opulent et crémeux, il accompagne à merveille un poisson ou une volaille.

### Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Une combinaison d'arômes de fruits jaunes rappelant la mirabelle, les groseilles à maquereau et la carambole, accompagnés de noisettes grillées et de notes briochées. En bouche, il est très velouté, avec maintenant des accents de melon d'été et de mélisse, très équilibré et soutenu par d'attrayants arômes de torréfaction, avec une fraîcheur bien soutenue; persistance aromatique jusque dans la longue finale.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Argentine
<b>Région:</b>	Mendoza
<b>Producteur:</b>	Puerto Ancona SA
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 18/20, Tim Atkin 95/100
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Cépage(s):</b>	100% Sémillon
<b>Référence:</b>	1027317

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

Taille: A7 74x105

### Sémillon El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena-Alejandro Vigil

Puerto Ancona

<b>Origine:</b>	Argentine
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 18/20, Tim Atkin 95/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Sémillon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés