



2016 Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Né des prestigieuses parcelles d'altitude de Catena Zapata

Description:

Alejandro Vigil, l'oenologue en chef de l'emblématique domaine viticole argentin Catena Zapata, est particulièrement fier de son Cabernet Sauvignon de la gamme Alta. Les raisins sont issus de trois parcelles d'altitude de premier choix, ce qui confère au vin une belle richesse aromatique et une saveur épicée intense. L'authentique tempérament argentin!

Note de dégustation:

Robe rouge pourpre. Bouquet de Cabernet rappelant les mûres, les prunes et le nougat, pour finir sur un peu de caramel. Attaque douce, laissant place à des arômes de baies très puissants, avec des notes de tabac cubain et de réglisse, très serrée et dotée de tannins bien mûrs ; par la suite s'ajoutent des notes de cacao et de noix, les accents minéraux donnent lieu à une finale aux multiples facettes.

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 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	94% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Référence:	0431616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Origine:	Argentine
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Cépage(s):	94% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.