



2017 Malbec Unus

Mendoza, Bodega Mendel

Cuvée d'exception d'un grand nom

Note de dégustation:

Robe pourpre jusque sur le disque. Nez de rêve avec des nuances de prunes et d'épices, également du caramel et une pointe de nougat. L'attaque est très élégante et fluide, suivie d'un fruit harmonieux et très expressif, montrant une remarquable explosivité malgré son élégance, des tannins polis; la finale montre beaucoup de charme et des arômes de fruit persistants. Parfait dès à présent ou plus tard.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Mendoza
Producteur:	Mendel Wines
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, J. Robinson 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	65% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Référence:	1050117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Unus

Mendoza

Bodega Mendel

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, J. Robinson 18/20
Cépage(s):	65% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.