



2017 Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Puissance & finesse argentines

Description:

Les vins de l'oenologue star Alejandro Vigil obtiennent presque toujours d'excellentes notes. La gamme Alta est issue de parcelles d'altitude dont les rendements sont faibles et les raisins rigoureusement sélectionnés. Chaque bouteille est enveloppée de papier de soie. Un vin flatteur qui séduit de nombreux clients Mövenpick.

Note de dégustation:

Pourpre concentré aux accents grenat. Nez puissant révélant une multitude de facettes: prunes, myrtilles, mais aussi des notes de noix et de chocolat crémant et enfin une délicate touche de violettes. L'attaque plaisante et fondante est suivie d'arômes Malbec explosifs, denses et de fine texture, aux nuances de fruits rouges et noirs dans un beau mariage, sur des tanins mûrs; concentration bien au-delà du milieu de bouche, finale persistante, marquée par de délicates notes d'amande et de cacao.

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 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0431717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Origine: Argentine
Notation(s): James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
Cépage(s): 100% Malbec
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.