



2017 Malbec River Stones

Adrianna Vineyard, Mendoza, Bodega Catena Zapata

100 points pour ce Malbec de caractère

Description:

En Argentine, Nicolás Catena cultive du chardonnay et du malbec à près de 1600 mètres d'altitude, ce qui, jusque dans les années 90, était exceptionnel à Mendoza.

Note de dégustation:

Nez très ouvert, marqué par les fruits noirs, mûres sucrées et fraises séchées, avec de jolies notes de réglisse et des accents minéraux du terroir unique de ce vignoble d'altitude. La bouche est dense et corsée, avec une complexité exceptionnelle, un équilibre parfait et beaucoup d'élégance, une texture ciselée et des tannins parfaitement ronds. La finale est intense et puissante, souple et extrêmement longue.

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 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96/100, Parker 98/100, Tim Atkin 94/100

Eleavage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2032

Cépage(s): 100% Malbec

Référence: 0889117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec River Stones

Adrianna Vineyard

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96/100, Parker 98/100, Tim Atkin 94/100
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 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.