



## 2017 Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Tempérament argentin et subtile finesse

### 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:

Pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez puissant de mûres et cassis, avec des arrière-notes de silex, de poivre et de moka. Bouche ample et opulente dominée par des arômes de baies sombres, sur des nuances de pain noir bien grillé, des touches de mélasse, de noix et de vanille douce; les tanins sont mûrs et présents au-delà du milieu de bouche, des accents minéraux amènent à une finale riche et persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Argentine
<b>Région:</b>	Mendoza
<b>Producteur:</b>	Catena
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100, James Suckling 92/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0431617

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

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Catena Alta**

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

<b>Origine:</b>	Argentine
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100, James Suckling 92/100
<b>Cépage(s):</b>	93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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.