



2017 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Cabernet Franc d'Argentine: une peinture

Description:

Un vin très original et aux multiples facettes produit à partir de Cabernet Franc. Parfait pour la cuisine automnale.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé, presque noir au centre. Des notes florales agrémentent le nez complexe et très ouvert, rappelant les baies bleues et les cerises noires, avec aussi du chocolat crémant et un peu de thym. Bouche très souple et expressive, abondance de fruits noirs et d'herbes méditerranéennes, ainsi qu'un soupçon de poivre; magnifique finale persistance et d'une belle fraîcheur.

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: Bodega Aleanna

Notation(s): Parker 93/100, Tim Atkin 95/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 92/100, Descorchados 93/100, James Suckling 93/100

Elevage: 15 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2027

Cépage(s): 92% Cabernet Franc, 8% Malbec

Référence: 0762217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Origine:	Argentine
Notation(s):	Parker 93/100, Tim Atkin 95/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 92/100, Descorchados 93/100, James Suckling 93/100
Cépage(s):	92% Cabernet Franc, 8% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Foudre
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.