



2018 Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Malbec de quatre parcelles d'altitude de la Valle de Uco

Description:

Avec son Catena Viñas, l'oenologue en chef du domaine, Alejandro Vigil, a créé un Malbec exceptionnel. Les raisins sont issus de quatre parcelles d'altitude de la Valle de Uco, située aux confins de la majestueuse cordillère des Andes et bénéficiant d'un microclimat particulier. Grâce à l'intransigeance d'Alejandro Vigil et au fait qu'en Argentine aussi, le millésime 2015 a révélé d'excellents vins, ce 100% Malbec a vraiment de quoi impressionner vos hôtes. Élevage pointu de 12 mois en barriques!

Note de dégustation:

Rouge rubis intense avec des reflets violets. Arômes expressifs et typiques du cépage: myrtilles et cerises noires croquantes. De délicates notes florales de violette et de fleur d'oranger, mais aussi des notes d'herbes méditerranéennes, des biscuits sucrés caramélisés et un soupçon de chocolat aux noix. La bouche dévoile des arômes profonds de mûre, une minéralité fraîche et de jolies notes d'épices exotiques. Les tannins légèrement granuleux sont accompagnés de subtiles arômes grillées. A la fois puissant et délicat. Profond et harmonieux jusqu'à la finale persistante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Mendoza
Sous-région:	Valle de Uco
Producteur:	Catena
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0134218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Origine:	Argentine
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.