



2019 Chardonnay El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Opulence argentine à 96 points

Description:

James Suckling fait l'éloge d'El Enemigo, ce «Chardonnay rock star», comme il l'appelle, et de ses arômes de pomme séchée, de pelure de poire, de pierre à fusil et de noyau de pêche. Derrière le fameux domaine Puerto Ancona – petit, mais remarquable – se cachent Adrianna, la benjamine de Nicolás Catena Zapata, et Alejandro Vigil, oenologue en chef de Catena Zapata. L'El Enemigo a été élevé pendant 9 mois en barrique.

Note de dégustation:

Jaune doré éclatant aux reflets lumineux. Beau bouquet de poires Williams, de bananes mûres et d'abricots secs, avec des notes de brioche et de caramel. L'attaque crémeuse fait rapidement place au fruité typique du chardonnay avec des arômes d'agrumes, de Golden Delicious et de vanille, sur une opulente minéralité; très précis et élégant dans la finale persistante et aromatique.

Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les viandes blanches, comme la volaille, avec les coquilles St-Jacques et les poissons au four. Parfait également avec les fromages à pâte molle et le saumon.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Argentine

Région:

Mendoza

Producteur:

Puerto Ancona - El Enemigo Wines

Notation(s):

James Suckling 96/100, Antonio Galloni 94/100, Descorchados 95/100

Elevage:

9 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

0762119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 94/100, Descorchados 95/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés