



2019 Cabernet Sauvignon Catena

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Le Cabernet classique signé Catena, issu de parcelles d'altitude

Description:

Ce Cabernet Sauvignon très expressif est élaboré à partir de raisins issus de cinq parcelles d'altitude culminant parfois à 1450 mètres. Il accompagne à merveille les repas, notamment les mets à base de boeuf et d'agneau.

Note de dégustation:

Rouge pourpre. Des notes florales agrémentent le nez équilibré rappelant les mûres et la compote de myrtilles, sur des nuances de thym, de vanille et une pointe de mélasse. Bouche fluide aux élégants arômes typique du Cabernet, baies noires, cassis et clou de girofle, sur une délicate touche de cacao et de tabac; les tannins sont mûrs et bien intégrés, finale persistante et pleine de caractère.

Accompagne idéale:

Accompagne à merveille les grillades, les boulettes de viande, les plats en daube et la viande séchée, mais également les steaks et les côtelettes d'agneau.

Conseils de service:

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

Pays d'origine: Argentine

Région: Mendoza

Producteur: Catena

Notation(s): James Suckling 93/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2027

Cépage(s): 91% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Référence: 0431119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100
Cépage(s):	91% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.