



2018 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:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet fruité et épicé aux nuances de sureau noir, de mûre et de poivre noir, sur un souffle de menthol et de légères notes toastées. Velouté et riche dans la bouche dominées par les baies noires, avec des notes de pain bis grillé et de vanille de Bourbon; dense avec des tannins mûrs, il reste très aromatique au-delà du milieu de bouche, avec des touches minérales dans la finale persistante. Un Cabernet argentin de caractère et un régal avec les grillades.

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:	Catena
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Vinous 91/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
Référence:	0431618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Vinous 91/100
Cépage(s):	93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.