



2018 Semillón El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

El Enemigo – surprenant et différent

Description:

La popularité mondiale des vins El Enemigo s'explique par le contraste qu'ils forment avec les vins argentins que l'on connaissait jusqu'à présent. L'œnologue star Alejandro Vigil et Adrianna Catena écartent délibérément le Malbec et privilégient d'autres cépages. C'est ainsi qu'est né ce Sémillon élevé en barrique. Opulent et crémeux, il accompagne à merveille un poisson ou une volaille.

Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Au nez la palette aromatique est dense: groseilles à maquereau, citronnelle, mais aussi des fruits des bois et une pointe d'anis, enfin du pain blanc légèrement grillé. Beaucoup d'élégance et de velouté en bouche, maintenant aussi des notes de mélisse et de camomille, ainsi que quelques arômes toastés; belle texture, avec une finale légèrement minérale. Opulent et frais.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

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 95/100, Parker 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100, Antonio Galloni 93/100, Descorchados 92/100

Élevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Sémillon

Référence:

1027318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Semillón El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100, Antonio Galloni 93/100, Descorchados 92/100
Cépage(s):	100% Sémillon
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés