



2018 Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Puissance & finesse argentines

Description:

Les raisins de la gamme Alta sont issus de parcelles d'altitude de la Valle de Uco, une région de production en plein essor qui vient tout juste d'être découverte pour la culture du Malbec. Les rendements sont faibles, et les raisins rigoureusement sélectionnés. Chaque bouteille est enveloppée de papier de soie. Un vin flatteur de l'oenologue star Alejandro Vigil qui séduit nombre de clientes et clients Mövenpick.

Note de dégustation:

Rouge pourpre jusque sur le disque, reflets violets. Nez enchanteur et extravagant, rappelant les myrtilles et les prunes, avec des notes de vanille et de malt, puis un soupçon de caramel. L'attaque douce se développe progressivement dans la bouche très veloutée et fruitée, magnifiquement agrémentée par de belles notes toastées, puissant et plein de finesse; tannins veloutés dans la finale persistante.

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 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 92/100, Antonio Galloni 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0431718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 92/100, Antonio Galloni 92/100
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2029
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.