



2017 Malbec Alta Angélica Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

L'expression de la sagesse de grand-mère Angélica

Description:

Pour le Malbec Angélica Zapata, Catena Zapata assemble des raisins issus de cinq vignobles différents pour créer un vin d'une concentration et d'une élégance particulièrement remarquables. Il est un hommage à la grand-mère de Laura Catena. Angélica Zapata a transmis à ses enfants sa conviction que les ressources naturelles et les gens de son pays étaient voués à de grandes choses. Elle ne s'y est pas trompée, puisque la famille compte aujourd'hui parmi les meilleurs producteurs de vin au monde.

Note de dégustation:

Pourpre saturé, reflets violets. Les mûres et les myrtilles dominent l'agréable nez délicatement épicé, aux notes toastées, de caramel et de brownies. La bouche est très concentrée et d'une belle maturité, au fruité du Malbec, se joint une belle fraîcheur juteuse, sur des touches de genièvre et de clou de girole, ainsi que des tannins tendres; finale aromatique et persistante avec beaucoup de classe et de tempérament.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Bodega Catena
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	1058417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Alta Angélica Zapata

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 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 décanner.