



2018 Malbec River

Adrianna Vineyard, Mendoza, Bodega Catena Zapata

Un Malbec à forte personnalité

Description:

En Argentine, Nicolás Catena cultive du chardonnay et du malbec à près de 1600 mètres d'altitude, ce qui, jusque dans les années 90, était exceptionnel à Mendoza.

Note de dégustation:

Les fruits noirs dominent le nez très ouvert rappelant les mûres et les fraises séchées, sur de délicates notes de réglisse et des touches minérales-pierreuses provenant du terroir unique de ce vignoble d'altitude. La bouche est dense et ample, avec une complexité exceptionnelle, parfaitement équilibrée et d'une grande élégance, une texture délicate et des tannins parfaitement fondus. La finale intense est puissante, souple et extrêmement longue.

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 100/100, Parker 99/100, Tim Atkin 96/100, Antonio Galloni 95/100

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Malbec

Référence: 0889118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec River

Adrianna Vineyard
Mendoza
Bodega Catena Zapata

Origine: Argentine
Notation(s): James Suckling 100/100, Parker 99/100, Tim Atkin 96/100, Antonio Galloni 95/100
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.