



2012 Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena-Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Un vin de rêve qui séduit de par sa belle minéralité, sa grâce et son élégance inhabituelle.

Note de dégustation:

Tout nouveau, le premier millésime du parchet exclusivement Cabernet Franc El Cepillo, qui se situe dans la région de San Carlos dans la vallée d'Uco. Les vignes grimpent jusqu'à 1450 mètres au-dessus de la mer, sur des sols granitiques et calcaires, reliques du glacier qui se trouvait là autrefois. Ce vin de rêve séduit par sa belle minéralité, son charme et son élégance.

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:

Bodega Aleanna

Notation(s):

Parker 96/100

Elevage:

7 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s):

85% Cabernet Franc, 15% Malbec

Référence:

0889312

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza
Adrianna Catena-Alejandro Vigil
Bodega Aleanna

Origine: Argentine
Notation(s): Parker 96/100
Cépage(s): 85% Cabernet Franc, 15% Malbec
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 7 Mois en Foudre
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.