



2018 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Un Cabernet Franc? La tendance du moment!

Description:

Un vin très original et aux multiples facettes produit à partir de Cabernet Franc. Parfait pour la cuisine automnale.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé, centre presque noir. Nez ouvert et complexe rappelant les myrtilles et les cerises noires, avec des notes florales, de chocolat crémant et un peu de thym. Bouche très souple et expressive, dominée par les baies noires et les herbes méditerranéennes, avec un soupçon de poivre; magnifique finale, persistance et d'une belle fraîcheur.

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): Descorchados 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Tim Atkin 93/100, Antonio Galloni 93/100

Eleavage: 15 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2028

Cépage(s): 90% Cabernet Franc, 10% Malbec

Référence: 0762218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

Origine: Argentine
Notation(s): Descorchados 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Tim Atkin 93/100, Antonio Galloni 93/100
Cépage(s): 90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Foudre
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.