



2012 Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena-Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Robert Parker lui a attribué la meilleure note pour le millésime argentin 2012

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 98+/100, Falstaff 97/100, James Suckling 98/100

Elaboration:

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

Emballage:

Caisse bois de 6

Référence:

0889212075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza
Adrianna Catena-Alejandro Vigil
Bodega Aleanna

Origine: Argentine
Notation(s): Parker 98+/100, Falstaff 97/100, James Suckling 98/100
Traubensorte(en): 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
Elaboration: 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.