



2019 Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Quand puissance et finesse argentines serencent

Description:

Dans la Valle de Uco, les parcelles d'altitude, l'irrigation naturelle venue des Andes, une spécificité argentine, ainsi que les 250 jours d'ensoleillement annuel offrent des conditions favorables au développement de raisins de qualité. À partir de rendements très faibles, l'œnologue star Alejandro Vigil ne sélectionne que les meilleurs pour sa gamme Alta. Il les transforme en un vin flatteur qui séduit nombre de clientes et clients Mövenpick.

Note de dégustation:

Couleur pourpre jusque sur le disque, centre presque noir. Bouquet opulent aux notes de framboise, de mûre et de malt, sur des touches de vanille et un soupçon de thym sauvage. En bouche merveilleux équilibre entre les notes fruitées, les pointes d'épices et les délicates nuances toastées, très concentré et puissant, avec des tannins souples; la finale persistante, et légèrement fraîche révèle un considérable potentiel de garde.

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):	Antonio Galloni 95/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0431719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Origine: Argentine
Notation(s): Antonio Galloni 95/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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.