



2013 Malbec River Stones

Adrianna Vineyard, Mendoza, Bodega Catena Zapata

Un Malbec de caractère qui présente tous les atouts d'une parcelle d'altitude des Andes

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:

Bodegas Esmeralda

Notation(s):

Parker 98/100

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

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

Cépage(s):

100% Malbec

Référence:

0889113

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec River Stones

Adrianna Vineyard
Mendoza
Bodega Catena Zapata

Origine: Argentine
Notation(s): Parker 98/100
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 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.