



2014 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena-Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

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 saturé. Nez fruité-épicé, révélant des petits fruits en abondance (cerises rouges), mais aussi poivre blanc et moka, puis finalement un souffle de malt et de violettes. Attaque élégante sur des notes de mûres avec un soupçon de fumée et de vanille ; c'est un vin équilibré, ferme et complexe, dont la finale pleine de caractère est d'une imposante longueur.

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 91/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, James Suckling 91/100

Elaboration: 15 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2023

Cépage(s): 94% Cabernet Franc, 6% Malbec

Référence: 0762214

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena-Alejandro Vigil

Bodega Aleanna

Origine: Argentine
Notation(s): Parker 91/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, James Suckling 91/100
Traubensorte(en): 94% Cabernet Franc, 6% Malbec
Apogée: jusqu'en 2023
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 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.