



## 2019 Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancon

Robert Parker lui attribue 100 points

### Description:

Adrianna, la benjamine de Nicolás Catena Zapata, et Alejandro Vigil, oenologue en chef de Catena Zapata, signent les vins du domaine Puerto Ancona, en Argentine, qui produit des vins en quantité confidentielle. Robert Parker compare le Gran Enemigo Gualtallary, issu d'une parcelle unique, à un Lafleur, son Bordeaux préféré: bouche élégante et longue, avec des tannins raffinés.

### Note de dégustation:

Pourpre intense. Le nez évolue en permanence et présente de fantastiques notes de baies, mûres et myrtilles, ainsi que des nuances florales, un peu d'épices et de chocolat crémant. Extrêmement velouté dans la bouche à nouveau marquée par les petits fruits, avec des tannins élégants et des notes toastées très bien dosées; il révèle peu à peu sa belle minéralité, presque saline, herbes sauvages notes chocolatées; finale interminable et parfaitement équilibrée.

### 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 100/100, Score 20/20, James Suckling 100/100

### Elevage:

15 Mois en Foudre

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2035

### Cépage(s):

85% Cabernet Franc, 15% Malbec

### Référence:

0889219

## 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  
Puerto Ancona

|                     |                                                                                                                                                    |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Argentine                                                                                                                                          |
| <b>Notation(s):</b> | Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 100/100                                                                                                |
| <b>Cépage(s):</b>   | 85% Cabernet Franc, 15% Malbec                                                                                                                     |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2035                                                                                                                                      |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                     |
| <b>Elevage:</b>     | 15 Mois en Foudre                                                                                                                                  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %                                                                                                                                             |
| <b>Service:</b>     | 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. |