



2019 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

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 impénétrable jusque sur le disque. Fruits et épices en alternance dans le nez rappelant les myrtilles, les clous de girofle et le poivre noir, sur un souffle de nougat. Bouche délicate et expressive, typique du cépage, aux arômes de cerises et de mûres, sur des notes de malt et un peu de réglisse, tannins mûrs; finale très veloutée et persistante.

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): Descorchados 94/100, James Suckling 92/100, Parker 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 93/100

Elevage: 15 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2029

Cépage(s): 90% Cabernet Franc, 10% Malbec

Référence: 0762219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Origine:	Argentine
Notation(s):	Descorchados 94/100, James Suckling 92/100, Parker 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 93/100
Cépage(s):	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.