



2020 Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Quand la puissance argentine et la finesse de Catena se rencontrent

Description:

Le Malbec de la gamme de Catena Alta est un vin flatteur qui ne manquera pas de vous séduire. Je le sers volontiers à mes invités pour accompagner une viande savoureuse ou des aubergines à la parmesane. Il est également délicieux avec un fromage à pâte dure. 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 les meilleures conditions possibles pour le développement de raisins de grande qualité.

Note de dégustation:

Rouge pourpre, disque légèrement plus clair. Bouquet fruité et épicé aux notes de sureau noir, de grenadine et de poivre rose, avec de subtiles touches de menthol et de tabac à pipe blond. La bouche veloutée et riche est marquée par les baies noires, avec des nuances de pain d'épeautre grillé et un soupçon de biscuit à la vanille. Les accents minéraux et des tannins croquants apportent de la structure au fruit jusque dans la longue finale.

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:ArgentineRégion:MendozaProducteur:Catena

Notation(s): Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20

Elevage: 18 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée:jusqu'en 2032Cépage(s):100% MalbecRéférence:0431720



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): Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20

Cépage(s):100% MalbecApogée:jusqu'en 2032Viticulture:TraditionnelleElevage: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.