2013 Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Un Malbec d’une finesse grandiose et au fabuleux potentiel de garde

Description:
Un superbe Malbec d'Argentine qui peut rivaliser avec les grands vins du monde. Dans les deux parcelles d'altitude Nicasia et Angélica, s'épanouissent des vignes dont certaines ont plus de 90 ans et qui livrent des vins sud-américains haut de gamme, aux arômes intenses et aux tannins les plus fins.
Note de dégustation:
Pourpre profond jusque sur le disque. Bouquet opulent de cerises noires et de myrtilles, avec de délicates nuances florales, une subtile touche de cannelle, ainsi qu’un souffle de réglisse. Extrêmement dense en bouche, où les puissants arômes de Malbec se marient magnifiquement bien avec les notes minérales, il révèle des touches de graphite, une note légèrement salée, ainsi qu’une pointe d'eucalyptus ; c’est un vin charnu et très expressif, qui reste suave et très élégant, malgré son intensité. Des arômes toastés raffinés de vanille et de cacao accompagnent une finale tout en harmonie.
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:	Catena
Notation(s):	Parker 95/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0431813

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Argentino

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentine
Notation(s):	Parker 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch