



2020 Nicolás Catena Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Le vin rouge emblématique d'Argentine

Description:

Un assemblage argentin d'un autre genre: cet assemblage à base de Cabernet Sauvignon de Nicolás Catena Zapata et sa fille Laura est un vin d'exception, élégant et profond, et au potentiel de garde exceptionnel. Les raisins de cet assemblage exceptionnel sont issus de trois parcelles d'altitude différentes, culminant jusqu'à 1450 mètres d'altitude. Les atouts de ces prestigieuses parcelles d'altitude tiennent, d'une part, à un ensoleillement nettement meilleur et, d'autre part, à la peau plus épaisse de leurs raisins, ce qui augmente la concentration des arômes dans les vins, et accroît leur potentiel de garde.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond du disque jusqu'au centre. Granite humide et graphite dans le nez aux subtiles notes de cerises noires, de genièvre et de tabac à pipe blond, sur des touches d'épices chaudes et de baies noires juteuses. Déjà beaucoup de classe et de complexité en bouche. Tannins ciselés, soyeux et élégant 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: Argentine

Région: Mendoza

Producteur: Catena

Notation(s): James Suckling 98/100, Parker 95/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2035

Cépage(s): 54% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 21% Malbec

Référence: 0212320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nicolás Catena Zapata

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 98/100, Parker 95/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100
Cépage(s):	54% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 21% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.