



2015 Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Un hommage au bon vieux temps

Description:

Cet assemblage de Malbec et de Petit Verdot à la robe rouge profond était déjà très prisé dans les bistros français de Buenos Aires dans les années 30. C'est Domingo Vicente, le père de Nicolás Catena Zapata, célèbre à l'époque pour son assemblage rouge, qui en est l'inspiration.

Note de dégustation:

Rubis foncé s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des notes de réglisse et des épices agrémentent le nez où évoluent continuellement les parfums de cerises, de mûres et de prunes. L'attaque est douce et révèle une explosion de fruits, puis des nuances d'amandes amères, d'épices, de genièvre, de clous de girofle et enfin de moka; les tannins sont bien proportionnés et montrent encore un peu de mordant ; belle note de fraîcheur dans la finale intense.

Accompagne idéale:

Accompagne à merveille les grillades, les boulettes de viande, les plats en daube et la viande séchée, mais également les steaks et les côtelettes d'agneau.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Mendoza
Producteur:	Bodegas Esmeralda
Notation(s):	James Suckling 93/100, Decanter 91/100
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	70% Malbec, 18% Bonarda, 2% Petit Verdot
Référence:	0864715

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 93/100, Decanter 91/100
Cépage(s):	70% Malbec, 18% Bonarda, 2% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.