



2014 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 puissant s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le bouquet est très expressif avec ses senteurs de myrtilles et de mûres, de pétales de rose et de malt. Explosif et d'une bonne intensité en bouche, avec à nouveau des notes de baies noires qui s'agrémentent de nuances épicées de genièvre et de clou de girofle, puis peu à peu de notes chocolatées; les tannins sont moelleux, mûrs et finement intégrés; intensité persistante jusque dans la longue finale.

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:	Catena
Notation(s):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	95% Malbec, 5% Petit Verdot
Référence:	0864714

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):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	95% Malbec, 5% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.