



## 2012 Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Un Malbec d'exception avec une étiquette spectaculaire

**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.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Argentine
<b>Région:</b>	Mendoza
<b>Producteur:</b>	Catena
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 98/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Malbec
<b>Référence:</b>	0431812

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Malbec Argentino**

Mendoza

Bodega Catena Zapata

<b>Origine:</b>	Argentine
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 98/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Malbec
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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 déguster.