



2020 Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Un blockbuster du grand nom de Mendoza

Description:

Le Gran Enemigo est un vin exceptionnel de la boutique du domaine Puerto Ancona, derrière lequel se cachent Adriana, la plus jeune fille de Nicolás Catena Zapata, et Alejandro Vigil chef œnologue de Catena Zapata. Alejandro Vigil est un fan déclaré du raisin cabernet franc. Il n'y a donc rien de surprenant à ce qu'il ajoute une part de cabernet franc à son Gran Enemigo dominé par le malbec, afin de le rehausser de la trame aromatique typiquement Vigil.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Magnifiques notes de pruneaux et de mûres dans le nez séduisant, sur une pointe de caramel et de chocolat crémant. L'attaque tendre, fait place à un fruit dense et velouté, révélant maintenant aussi des arômes de prunes, un peu de réglisse et de discrètes nuances toastées, structure très fine, soutenue par des tannins mûrs et une subtile fraîcheur; finale équilibrée et persistante.

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:

Bodega Aleanna

Notation(s):

Parker 95/100, Score 18.5/20, Descorchados 95/100

Elevage:

18 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Petit Verdot

Référence:

0762320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Origine: Argentine

Notation(s): Parker 95/100, Score 18.5/20, Descorchados 95/100

Cépage(s): 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Petit Verdot

Apogée: jusqu'en 2035

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 18 Mois en Foudre

Vol. alcool: 13.5 %

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.