



# 2020 Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Anci

Une note exceptionnelle de 99 points par Robert Parker

## Description:

Le Gran Enemigo est un vin exceptionnel issu du domaine boutique Puerto Ancona, derrière lequel se trouvent Adrianna, la fille cadette de Nicolás Catena Zapata, et Alejandro Vigil, cenologue en chef de Catena Zapata.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre intense et impénétrable. Notes complexes de baies sauvages rouges et noires et de myrtilles, avec de séduisantes touches de pétales de rose et de prairie au printemps. Grains de poivre vert, graphite, fève de cacao torréfiée et un soupçon d'herbes sauvages. En bouche, il impressionne par sa texture veloutée et son exceptionnelle combinaison de puissance et d'élégance. La diversité des arômes se développe constamment, portée par une acidité en filigrane et des tannins serrés.

#### 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:ArgentineRégion:Mendoza

Producteur: Bodega Aleanna

Notation(s): Parker 99/100, Score 20/20

Elevage: 15 Mois en Foudre Viticulture: Traditionnelle Vol. alcool: 13.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2036

Cépage(s): 85% Cabernet Franc, 15% Malbec

**Référence:** 0889220



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

Taille: A7 74x105

## **Cabernet Franc Gran Enemigo**

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza Adrianna Catena & Alejandro Vigil Puerto Ancona

Origine: Argentine

Notation(s): Parker 99/100, Score 20/20 Cépage(s): 85% Cabernet Franc, 15% Malbec

Apogée:jusqu'en 2036Viticulture:TraditionnelleElevage:15 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.