



2016 Malbec El Enemigo As Bravas

Pampa El Cepillo Valle de Uco, Puerto Ancona

Chef-d'oeuvre issu de la parcelle El Cepillo

Note de dégustation:

Rouge pourpre brillant avec des reflets violets du disque jusqu'au centre. Bouquet complexe de petites baies noires, d'herbes méditerranéennes et de bois précieux, sur des notes de tabac à pipe épicé, de violettes séchées et de feuilles d'automne. Puissant et concentré, avec des tannins d'une grande finesse et une acidité parfaitement intégrée. D'une profondeur et d'un caractère exceptionnels, il est d'une longueur incroyable dans la finale complexe. Un vrai délice déjà maintenant, il possède néanmoins un excellent potentiel de garde.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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
Sous-région:	Valle de Uco
Producteur:	Puerto Ancona - El Enemigo Wines
Notation(s):	Parker 99/100, James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Elevage:	64 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	95% Malbec, 5% Sémillon
Référence:	1308516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec El Enemigo As Bravas

Pampa El Cepillo Valle de Uco
Puerto Ancona

Origine: Argentine
Notation(s): Parker 99/100, James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 95% Malbec, 5% Sémillon
Apogée: jusqu'en 2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 64 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.