



2011 Nicolás Catena Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

L'icône des vins rouges argentins

Description:

Un assemblage argentin d'un autre genre: cet assemblage à base de Cabernet Sauvignon de Nicolás Catena Zapata et sa fille Laura est un vin d'exception, élégant et profond, et au potentiel de garde exceptionnel. Les raisins de cet assemblage exceptionnel sont issus de trois parcelles d'altitude différentes, culminant jusqu'à 1450 mètres d'altitude. Les atouts de ces prestigieuses parcelles d'altitude tiennent, d'une part, à un ensoleillement nettement meilleur et, d'autre part, à la peau plus épaisse de leurs raisins, ce qui augmente la concentration des arômes dans les vins, et accroît leur potentiel de garde.

Note de dégustation:

Rubis concentré, aux nuances violettes. Nez ouvert et complexe aux parfums de gelée de myrtilles et de sureau avec des notes de moka, de tabac et un souffle de viande séchée en arrière nez. Bouche intense et charpentée, où les arômes toastés de caramel et vanille se marient harmonieusement aux saveurs de mûres et de cerises noires, belle note maltée et une pointe de thym; tannins fins et magnifique structure, jolie touche minérale; finale interminable, montrant un beau potentiel.

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:	Catena
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Falstaff 95/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec
Référence:	0212311

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nicolás Catena Zapata

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Origine: Argentine
Notation(s): James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Falstaff 95/100
Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.