



## 2013 Nicolás Catena Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

L'icône des vins rouges argentins

### Description:

Les raisins de cet assemblage exceptionnel composé de Cabernet Sauvignon et de Malbec 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. Chaque année, Parker décerne d'excellentes notes à cet assemblage de Catena Zapata.

### Note de dégustation:

Pourpre intense aux reflets grenat. Le nez complexe aux parfums de mûres et de prunes bien sucrées est agrémenté de nuances de vanille, de chocolat crémant et d'un soupçon de malt. La bouche présente un large éventail de notes fruitées et épicées ; c'est un vin intense et puissant, aux tannins tendres qui se fondent avec élégance et développant peu à peu des arômes de moka et de caramel ; finale grandiose. Un assemblage de niveau international.

### 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>    | Parker 96/100, Score 19/20, Falstaff 95/100 |
| <b>Elevage:</b>        | 24 Mois en Barrique                         |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                              |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %                                      |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2031                               |
| <b>Cépage(s):</b>      | 72% Cabernet Sauvignon, 28% Malbec          |
| <b>Référence:</b>      | 0212313                                     |

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

Taille: A7 74x105

### **Nicolás Catena Zapata**

Mendoza

Bodega Catena Zapata

**Origine:** Argentine  
**Notation(s):** Parker 96/100, Score 19/20, Falstaff 95/100  
**Cépage(s):** 72% Cabernet Sauvignon, 28% Malbec  
**Apogée:** jusqu'en 2031  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 Mois en Barrique  
**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.