



## 2022 Chardonnay El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Majestueux Chardonnay d'Alejandro Vigil

### Description:

James Suckling fait l'éloge de l'élégance et de l'opulence d'El Enemigo, qu'il qualifie de «Chardonnay rock star». Derrière le fameux domaine El Enemigo – petit, mais remarquable – se cachent Alejandro Vigil, oenologue en chef de Catena Zapata, et Adrianna, la benjamine de Nicolás Catena Zapata. L'El Enemigo est élevé en barriques pendant un an et révèle des arômes envoûtants de pomme jaune, de silex et de pêche blanche.

### Note de dégustation:

Jaune doré brillant du disque jusqu'au centre. Bouquet complexe d'agrumes mûrs, de poire Williams, de pelure de pomme jaune et de fruits à noyau séchés. Viennent ensuite des notes crémeuses de brioche et de pomme au four. L'attaque fraîche et envoûtante fait rapidement place à des arômes typiques de chardonnay. Gelée de coing, Golden Delicious et un soupçon de gousse de vanille, avec une minéralité complexe et racée. Extrêmement précis et élégant, il est très agréable en bouche jusque dans la longue finale.

### Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les viandes blanches, comme la volaille, avec les coquilles St-Jacques et les poissons au four. Parfait également avec les fromages à pâte molle et le saumon.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

### Pays d'origine:

Argentine

### Région:

Mendoza

### Producteur:

Puerto Ancona - El Enemigo Wines

### Notation(s):

James Suckling 96/100, Descorchados 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 93/100

### Elevage:

12 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2031

### Cépage(s):

100% Chardonnay

### Référence:

0762122

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

Taille: A7 74x105

### **Chardonnay El Enemigo**

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

<b>Origine:</b>	Argentine
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Descorchados 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 93/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés