



2014 Cabernet Sauvignon Catena

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Le Cabernet classique signé Catena, issu de parcelles d'altitude

Description:

Ce Cabernet Sauvignon très expressif est élaboré à partir de raisins issus de cinq parcelles d'altitude culminant parfois à 1450 mètres. Il accompagne à merveille les repas, notamment les mets à base de boeuf et d'agneau.

Note de dégustation:

Pourpre concentré aux nuances rouge-grenat. Le nez est typique d'un Cabernet avec des parfums de sureau, de mûres et d'herbes sauvages, ainsi que des arrière notes de graphite et de cacao. Le palais est concentré et d'une délicieuse élégance, les notes de baies noires s'y confirment, ainsi que des touches poivrées et un soupçon de genièvre ; des tannins délicats et d'agréables arômes toastés mènent à la finale persistante.

Accompagne idéale:

Accompagne à merveille les grillades, les boulettes de viande, les plats en daube et la viande séchée, mais également les steaks et les côtelettes d'agneau.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Argentine

Région: Mendoza

Producteur: Catena

Notation(s): Falstaff 91/100

Elaboration: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2025

Cépage(s): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Référence: 0431114

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentine
Notation(s):	Falstaff 91/100
Traubensorte(en):	90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.