



2010 Cabernet Bouchet

Finca Los Nobles, Mendoza, Luigi Bosca

Un vin d'exception issu d'une parcelle unique

Note de dégustation:

Pourpre intense, presque noir au centre. Au nez fruits noirs, truffe au chocolat et épices. Joli mariage entre le cassis et la myrtille, sur des notes de crème brûlée et poivre vert; riche et d'une grande structure, élégance exceptionnelle, malgré le côté très charnu ; la finale démontre un impressionnant potentiel de garde.

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:	Luigi Bosca
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Référence:	0807310

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Bouchet

Finca Los Nobles
Mendoza
Luigi Bosca

Origine: Argentine
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.