



2019 Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Tempérament argentin et subtile finesse

Description:

Alejandro Vigil, l'oenologue en chef de l'emblématique domaine viticole argentin Catena Zapata, est particulièrement fier de son Cabernet Sauvignon de la gamme Alta. Les raisins sont issus de trois parcelles d'altitude de premier choix, ce qui confère au vin une belle richesse aromatique et une saveur épicée intense. L'authentique tempérament argentin!

Note de dégustation:

Rouge pourpre brillant s'éclaircissant légèrement vers le disque. Bouquet fruité et épicé révélant des notes de sureau, de grenadine et de poivre rose, sur de subtiles touches de menthol et de tabac à pipe blond. La bouche veloutée et riche est dominée par les baies noires, sur des nuances de pain d'épeautre grillé et un soupçon de biscuit à la vanille. Des accents minéraux et des tannins croquants apportent une jolie structure au fruit jusque dans la longue finale.

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 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
Référence:	0431619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100
Cépage(s):	93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.