



2020 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Cabernet Franc mondialement célèbre de Mendoza

Description:

Fervent admirateur du cépage Cabernet Franc, Alejandro Vigil, oenologue star d'El Enemigo, est dans son élément avec ce vin auquel il apporte une petite particularité en ajoutant une pointe de Malbec. Subtil, profond et plein de caractère, ce vin offre une expérience originale aux multiples facettes.

Note de dégustation:

Rouge rubis impénétrable du disque jusqu'au centre. Notes fruitées et épicées en alternance dans le nez rappelant les myrtilles, les clous de girofle et le poivre noir, sur une pointe de chocolat noir. Bouche ciselée et expressive, typique du cépage, avec des arômes de cerises noires et rouges et de grenade, ainsi que des touches épicées de malt. Tannins délicats, finale persistante et extrêmement veloutée.

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:

Bodega Aleanna

Notation(s):

Parker 93/100, Descorchados 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Elevage:

15 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

90% Cabernet Franc, 10% Malbec

Référence:

0762220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Origine:	Argentine
Notation(s):	Parker 93/100, Descorchados 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Foudre
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.