



2022 Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Un Malbec d'exception avec une étiquette spectaculaire

Description:

Un superbe Malbec d'Argentine qui peut rivaliser avec les grands vins du monde. Dans les deux parcelles d'altitude Nicasia et Angélica, s'épanouissent des vignes dont certaines ont plus de 90 ans et qui livrent des vins sud-américains haut de gamme, aux arômes intenses et aux tannins les plus fins.

Note de dégustation:

Rouge pourpre jusque sur le disque, nuances violettes. Opulent bouquet de myrtilles, de mûres et de réglisse, avec de puissantes notes de moka et de nougat. Dense et velouté en bouche, les merveilleux arômes de baies noires du Malbec se marient à merveille aux nuances toastées, compote de cerises et chocolat noir, sur des pointes balsamiques; tendre et d'une grande élégance malgré son intensité, avec un corps plein et une expressivité maximale; tannins souples dans la finale raffinée.

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 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	
Référence:	0431822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Argentino

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine: Argentine
Notation(s): James Suckling 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
Cépage(s):
Apogée: jusqu'en 2038
Vol. alcool: 14.0 %
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.