

Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata, Bodega Catena Zapata

La magie pure du Malbec

Beschreibung:

Le Malbec Argentino de Catena Zapata est un vin emblématique au caractère majestueux. Issu de vieilles vignes plantées sur les parcelles d'altitude Ángelica et Nicasia, il conjugue l'intensité et la fraîcheur des Andes avec la structure d'un élevage prolongé en barriques. Avec ses arômes de fruits noirs, ses notes épicées et son élégance, il accompagnera à merveille vos menus de fête. Sa très belle étiquette raconte l'histoire du cépage Malbec et, tout comme les 98 points attribués par James Suckling, souligne son caractère symbolique pour l'Argentine, pays viticole.

Degustationsnotiz:

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 idéalement:

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.

Servierempfehlung:

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

Produzent: Bodega Catena Zapata

Elevage: 18 Mois en Barrique

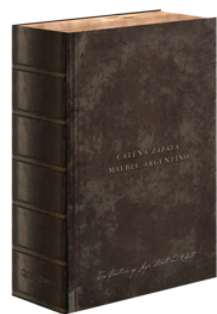
Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 100% Malbec

Artikelnummer: 0431822



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malbec Argentino

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Herkunft:	Argentine
Notation:	James Suckling 98/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Malbec
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	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.