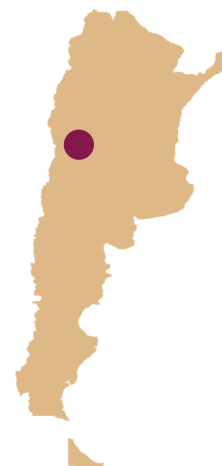




|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Appellation :</b>      | Mendoza IG   |
| <b>Cépage :</b>           | 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc et 3% Petit Verdot |
| <b>Terroirs :</b>         | Sols limono-sableux, graveleux et calcaires                  |
| <b>Région :</b>           | Mendoza  |
| <b>Degré alcoolique :</b> | 12,5%vol   |
| <b>Elevage :</b>          | 12 mois en barriques   |



#### Histoire :

Le bâtiment d'inspiration maya se dresse fièrement au pied de la cordillère des Andes, dans la zone d'Agrelo en Argentine. Dans les années 60, Nicolás Catena Zapata reprend le domaine créé par sa famille, émigrée d'Italie, en 1902. Alors que les générations précédentes vinifiaient leurs jus de façon oxydative, suivant d'ancestrales traditions italiennes, Nicolás décide de tout révolutionner en reproduisant les méthodes de vinification des vins de la Napa Valley. Pionnier du style moderne des vins d'Argentine, il révèle les terroirs d'altitude, à l'image du vignoble Adrianna, dans la région de Tupungato, à 1500 mètres d'altitude, qui produit un vin parmi les plus prestigieux au monde. Le vignoble de 200 hectares, majoritairement en franc de pied, se compose de 6 parcelles historiques Angélica, La Pirámide, Nicasia, Domingo, Adrianna et Angélica Sur.

#### Description :

Ce Catena Cabernet Sauvignon prend naissance sur les vignobles d'altitude de Mendoza. Nez assez puissant exhalant de confiture de cassis, de vanille et de terre humide. Ce vin laisse percevoir une bonne acidité et est muni de tannins charnus. Il dévoile une texture ample qui se termine dans une finale persistante et souple.

#### Accords :

Carré d'agneau  
Grillades, Bavette de boeuf

#### Service :

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

