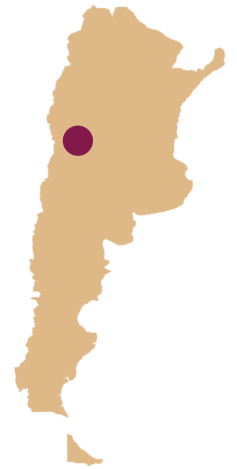




<b>Appellation :</b>	Mendoza IG
<b>Cépages :</b>	93 % Cabernet Sauvignon et 7 % Cabernet Franc
<b>Terroirs :</b>	Sols sableux sur un sous-sol limoneux
<b>Région :</b>	Mendoza (Vallée de l'Uco)
<b>Degré alcoolique :</b>	13,5%vol
<b>Elevage :</b>	Fûts de chêne français pendant 12 mois



#### 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 :

Robe pourpre avec des nuances grenat. Le bouquet dégage d'extraordinaires arômes de fruits noirs entremêlés de notes d'herbes fraîches et d'épices douces.

En bouche, nous découvrons des notes de cuir et de tabac, une texture onctueuse, une finale aux tanins prononcés et une acidité fraîche.

#### Accords :

Viandes rouges

#### Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

