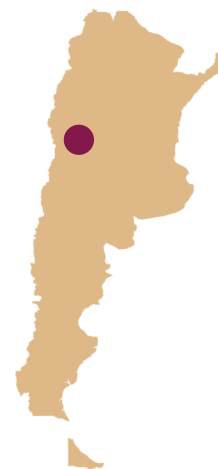




| | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| Appellation : | Mendoza IG |
| Cépage : | 100 % Malbec |
| Terroirs : | Sols sableux sur un sous-sol limoneux |
| Région : | Mendoza (Vallée de l'Uco) |
| Degré alcoolique : | 13,8%vol |
| Elevage : | Fûts français pendant 18 mois |



Histoire :

Catena Zapata est sans doute le producteur de vins Argentins le plus important sur la scène mondiale, selon Jancis Robinson. Dans les années 60, Nicolás Catena Zapata reprend le domaine créé par sa famille, émigrée d'Italie, en 1902. La renaissance et la prospérité des vins du Mendoza est due en grande partie à la révolution viticole menée par Nicolás. S'inspirant des méthodes de vinification des vins de la Napa Valley et de Bordeaux. Pionnier du style moderne, il révèle les terroirs d'altitude, à l'image du vignoble Adrianna, dans la région de Tupungato, à 1500 mètres d'altitude. Aujourd'hui sa fille, Laura Catena mène ce domaine à un niveau inégalé d'excellence, utilisant la science pour préserver la nature. Pour Laura, la nature est parfaite, son rôle est de préserver ce savoir-faire centenaire et ce terroir du Mendoza vierge de toute pollution. 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. Leurs crus en Malbec, Cabernet Sauvignon et Chardonnay sont régulièrement jugés parmi les vins plus prestigieux au monde.

Description :

Le vin est d'une grande concentration, intense, avec des tanins souples et mûrs. On retrouve de la cerise noire, du cassis, de la prune, de la vanille et quelques notes toastées. En bouche, l'équilibre, la densité et la finesse sont remarquables.

Accords :

Viandes rouges

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

