



117⁷⁵\$



NICOLAS CATENA ZAPATA – Mendoza – 2018 MENDOZA, ARGENTINE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
15014202

PAYS
Mendoza – Argentine

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
Lujan de Cuyo

CÉPAGE
Cabernet-Sauvignon 65 %, Malbec 35 %

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Mendoza, Argentina

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La fermentation a lieu dans des fûts de chêne de 500 litres, des cuves en béton et en acier inoxydable, à des températures de 26-28°C pendant environ 10-15 jours. La macération post fermentaire dure entre 5 et 10 jours. Le vin effectue sa fermentation malolactique puis est élevé en fûts de chêne français pendant 18 mois.

DÉGUSTATION

VISUEL
Robe cerise sombre.

GUSTATIF

En bouche, le vin est extrêmement complexe, déployant couche après couche des saveurs de groseille rouge, d'eucalyptus et de poivre noir. Les cerises noires et les mûres cèdent la place au cassis suivi d'une pointe de minéralité saline. Le vin est remarquablement concentré avec une structure tannique ferme qui constitue l'épine dorsale du fruit luxuriant. La finale est longue, signe du long potentiel de garde de ce chef-d'œuvre argentin.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Volailles

OLFACTIF

Rond et généreux. Arômes de fruits noirs (cerises, mûres), de bois, de vanille et de chocolat.

ACCOMPAGNEMENT

Ce vin chaleureux se marie parfaitement avec l'agneau grillé, le boeuf, ainsi que la volaille.

PRIX ET DISTINCTIONS

LE FIGARO
98/100