



ARGENTINE
Mendoza
Caro
2002
Nicolas Catena et
Barons de Rothschild

Caractéristiques

Région :	Mendoza en Argentine
Appellation :	Mendoza
Encépagement :	60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Malbec
Age moyen des vignes :	10 ans
Sous-sol :	Argilo siliceux avec galets (arrachés aux Andes)
Situation :	Province de Mendoza au pied de la Cordillère des Andes à 1 000 m d'altitude
Production moyenne :	48 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	Non communiqué
Vinification :	Fermentation alcoolique en cuve inox
Elevage :	17 mois en barriques de chêne français (60 % bois neufs)
Vinificateur :	Christian Le Sommer
Propriétaire :	Nicolas Catena

Analyse

Visuel :	Robe rubis intense.
Olfactif :	Le nez est complexe et profond sur des notes fumées, torréfiées et légèrement animales. L'ensemble est complexe et élégant.
Gustatif :	La bouche est pleine, mais non dénuée de finesse. Le milieu de bouche puissant et riche laisse place à de superbes tannins. La finale finement réglissée est fraîche et harmonieuse.
Global :	Un grand vin argentin, massif et nourrissant qui appelle directement une belle viande de bœuf.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2015
Prix estimé à ce jour :	51.90 € TTC – prix club : 47.20 € TTC
Accords mets - vin :	Beef de chorizo (l'entrecôte argentine)
Service :	Carafer 1 heure et servir à 17 ° C