



Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Malbec du vignoble le plus haut du monde

Beschreibung:

Située à Salta dans la vallée de Calchaquí, dans le nord de l'Argentine, la bodega Colomé est non seulement le plus ancien domaine du pays, mais aussi le plus haut perché du monde. Dans ce terroir reculé des Andes, les raisins du Malbec Estate sont cultivés sur quatre parcelles d'altitude culminant entre 1700 et 3111 mètres. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit est très grande, ce qui entraîne un long cycle végétatif et confère au Malbec une remarquable concentration et un très bel équilibre.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre saturé, reflets brillants vers le disque. Nez ouvert de tarte aux cerises, de crumble de pruneaux et de chocolat noir, sur des nuances de grain de moka et de violette séchée. L'attaque veloutée et tendre fait immédiatement place une richesse de fruit prenante, fruits noirs à noyau, cassis et myrtilles. Extrêmement dense et concentré, soutenu par des tannins mûrs et une agréable acidité. Ciselé et complexe jusque dans la finale persistante et expressive.

Accompagne idéalement:

Accompagne à merveille les grillades, les boulettes de viande, les plats en daube et la viande séchée, mais également les steaks et les côtelettes d'agneau.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Argentine

Produzent: Bodega Colomé

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 100% Malbec

Artikelnummer: 0636121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentine
Notation:	Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
Cépage(s):	100% Malbec
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.