



Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Tiré du coffre aux trésors de Colomé

Beschreibung:

Avec l'Altura Máxima, l'altitude maximale est à l'honneur: c'est à une altitude époustouflante de 3113 mètres, dans les plus hautes vignes du monde, que ce vin rouge exceptionnel prend sa source. Sous la houlette de Thibaut Delmotte, oenologue expérimenté et passionné en perpétuelle quête d'excellence, ce Malbec empreint de l'air frais des hauteurs dévoile de puissants arômes. Chaque gorgée est une expérience unique et profondément émouvante tant ce joyau des Andes exprime la passion de son créateur pour les grands vins.

Degustationsnotiz:

Pourpre concentré, nuances grenat. Nez complexe et ouvert de prunes rouges et de cerises juteuses, sur des touches de réglisse, de chocolat et de vanille bourbon et enfin des notes balsamiques. Fruité extrêmement délicat et beaucoup de velouté dans la bouche aux tannins mûrs et souples, c'est un vin concentré et puissant avec des notes toastées sur la retenue, qui reste très aromatique et juteux jusqu'à la longue finale subtilement minérale. Un Malbec modèle des hauts plateaux.

Accompagne idéalement:

Idéal avec un rôti ou ragoût de bœuf, un T-Bone steak, un gigot d'agneau ou un gratin d'aubergine. Vous pouvez également le servir avec des viandes braisées ou des pièces nobles au grill.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Argentine

Produzent: Bodega Colomé

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 100% Malbec

Artikelnummer: 0890416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentine
Notation:	Tim Atkin 97/100, Antonio Galloni 95/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Malbec
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.