



Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Altitude maximale pour une réussite suprême

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:

Rouge pourpre intense avec des reflets grenat. Nez expressif de fruits noirs à noyau et de cerises noires, sur une pointe de réglisse, de cannelle et de vermicelles en chocolat. L'attaque veloutée fait place à un fruité complexe qui reflète parfaitement la typicité du cépage. Tannins mûrs et souples, fruit concentré et puissant, avec de discrets arômes toastés, parfaitement intégrés. Finale juteuse et puissante avec un soupçon de tabac à pipe et de mélasse. Un malbec fascinant, cultivé dans le haut désert aride de Salta, à 3100 m d'altitude.

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

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): 100% Malbec

Artikelnummer: 0890418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentine
Notation:	Tim Atkin 97/100, James Suckling 93/100, Parker 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Malbec
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.