

## Pinot Noir Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Un Pinot Noir très harmonieux

#### Beschreibung:

Ces dernières années, la famille Hess a fait de sa Bodega Colomé un des domaines viticoles les plus célèbres au monde. Thibaut Delmotte, l'œnologue français est originaire de la Bourgogne et il entretient une relation sentimentale particulière avec le cépage pinot noir. L'extrême altitude de 3111 mètres au-dessus du niveau de la mer, confère à ce Pinot une concentration fascinante de couleur, de fraîcheur et d'arômes.

#### Degustationsnotiz:

Rouge rubis clair et brillant du disque jusqu'au centre. Cerises rouges, groseilles et grenade dans le magnifique nez. Des notes éthérées d'herbes et de fleurs viennent souligner la fraîche élégance, sur un soupçon d'écorce d'orange, d'épices chaudes, de sous-bois automnal et de délicates nuances fumées. Les vignes de haute altitude se révèlent pleinement dans la bouche d'une grande finesse, élancée, veloutée et souple, avec une diversité d'arômes typique du pinot, à tendance minérale. Une rareté qui enchante, de la première gorgée jusqu'à la finale d'une longueur de rêve.

#### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

## 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:** 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

A boire: jusqu'en 2033 Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1114422

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Pinot Noir Altura Máxima

Salta

Bodega Colomé

**Herkunft:** Argentine

**Notation:** James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim

Atkin 94/100

Cépage(s):100% Pinot NoirA boire:jusqu'en 2033Weinbau:TraditionnelleElevage:12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 12.5%

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.