



Cheval des Andes

Mendoza, Cheval Blanc & Terrazas de Los Andes

Le « grand cru » des Andes

Beschreibung:

Fascinant projet commun de Cheval Blanc et Terrazas de los Andes. Le propriétaire Pierre Lurton est certes déjà présent dans l'« Olympe du vin » avec Cheval Blanc, mais le malbec, cépage bordelais qui revient en force dans la région phare de Mendoza en Argentine, a une nouvelle fois éveillé son ambition. Un terroir idéal a également été trouvé pour le cépage classique cabernet sauvignon - frais et situé jusqu'à 1100 mètres d'altitude, très exigeant pour la plante et l'homme, mais en même temps extrêmement favorable à l'obtention d'un excellent raisin. Le « Cheval des Andes » est d'une couleur sombre profonde dans le verre, d'où s'échappent des senteurs de menthe et de fruits noirs, mais aussi de chocolat noir et de prune, un peu de cerise, le tout merveilleusement souple, complexe au lieu d'être imposant, plus équilibré que puissant, plus Mendoza que Bordeaux, mais toujours au « niveau Grand Cru » - un vin remarquable. On pourrait presque le qualifier de « bon marché », car que ce soit l'équipe ou le terroir, le cépage ou la technique, tout est ici au plus haut niveau !

Degustationsnotiz:

Coentreprise de Chateaux Cheval Blanc et Terrazas de Los Andes ; ; Cette année, le Cheval des Andes est composé de 62 % de malbec (environ la moitié d'Altamira à Uco et l'autre moitié de Las Compuertas à Luján) et de 38 % de cabernet sauvignon de Las Compuertas. La saison 2017 a été assez chaude à Mendoza ou, pour la replacer dans son contexte, beaucoup plus chaude que l'année froide 2016, une année saluée comme un grand changement dans le style de Chaval, un assemblage produit depuis 1999. Mais malgré cette année chaude, le chemin vers plus de fraîcheur se poursuit, et c'est le fruit rouge frais et juteux qui domine dans un vin aux tanins énormément élégants. L'ensemble est bien équilibré et laisse une sensation croquante de jutosité, mais avec une bonne densité de fruits dans un corps généreux ; . . ;

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:	Cheval Blanc & Terrazas de Los Andes
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	Malbec, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1367117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cheval des Andes

Mendoza
Cheval Blanc & Terrazas de Los Andes

Herkunft:	Argentine
Cépage(s):	Malbec, Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2040
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.