



2018 Malbec Auténtico

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Produit par le domaine le plus proche des cieux

Description:

La création du domaine Colomé remonte à 1831. L'actuel propriétaire, Donald Hess, est fier de son Malbec Auténtico. Il se distingue par des arômes incomparables dus à l'altitude des parcelles dont il est issu, mais aussi aux vignes vieilles de plus de 100 ans qui y sont cultivées. Il accompagnera à merveille une savoureuse pièce de boeuf ou un délicieux gratin.

Note de dégustation:

Puissant rouge pourpre aux accents violets. Bouquet de baies noires rappelant les mûres et les myrtilles, légèrement épicé, avec pour finir quelques notes de graphite. En bouche, ce Malbec a une texture merveilleuse, souple et puissant, avec des notes de baies noires qui se confirment sous forme de cassis ; dévoile une magnifique note de fraîcheur, juteux et minéral dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Cafayate-Calchaqui
Producteur:	Colomé
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18/20, James Suckling 92/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0877718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Auténtico

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine: Argentine
Notation(s): Parker 93/100, Score 18/20, James Suckling 92/100
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2027
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.