



2017 Malbec

Mendoza, Bodega Mendel

Un Malbec tout en puissance et en finesse élaboré par une star

Description:

Ce Malbec profond est issu d'un vignoble cultivé depuis 1928 et culminant à 980 mètres d'altitude. C'est l'oenologue Roberto de la Mota qui le signe, un véritable maître quand il s'agit de vinifier un Malbec alliant complexité et concentration. Les raisins sont en effet d'abord sélectionnés à la main, puis le vin est élevé 12 mois dans les meilleurs fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant jusque sur le disque. Bouquet fruité très vineux, rappelant principalement la cerise et la mûre, se mariant à des notes de cacao, une touche de thym et un peu de daim. En bouche, on retrouve une belle concentration et l'expression typique du Malbec, soulignée par une note légèrement minérale et des accents chocolatés; tannins extrêmement fins, finale concentrée et persistante.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Mendoza
Producteur:	Mendel Wines
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	1050017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec

Mendoza
Bodega Mendel

Origine: Argentine
Notation(s): James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 93/100
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.