



## 2018 Malbec Unus

Mendoza, Bodega Mendel

Sublime création du grand nom de Mendoza

### Note de dégustation:

Pourpre dense, reflets violets. Un bouquet magnifiquement équilibré, puissant et corsé, avec des notes de cerises noires, de mûres et de caramel, une pointe de mandarine peut également être décelée et du bon chocolat crémant. Bouche très puissante, concentrée, avec beaucoup de fruits noirs, énormément veloutée et avec des tannins doux, maintenant aussi quelques notes de bois précieux et de moka; longue finale accompagnée d'une belle fraîcheur.

### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

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

<b>Pays d'origine:</b>	Argentine
<b>Région:</b>	Mendoza
<b>Producteur:</b>	Mendel Wines
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	65% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	1050118

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Malbec Unus**

Mendoza  
Bodega Mendel

**Origine:** Argentine  
**Notation(s):** James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 65% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.