



2019 Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Du domaine le plus proche des cieux de Donald Hess

Description:

Colomé, qui appartient au Bernois Donald Hess, est non seulement le domaine le plus ancien d'Argentine, mais aussi le plus haut perché au monde. Dans un terroir reculé des Andes, les raisins du Malbec Estate sont cultivés sur quatre parcelles d'altitude culminant entre 1700 et 3111 mètres. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit est très grande, ce qui confère au Malbec une remarquable concentration et un très bel équilibre.

Note de dégustation:

Pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des notes toastées précises rehaussent le nez complexe de myrtilles, de cassis et de prunes, sur des nuances balsamiques et un souffle de poivron rouge. La bouche est tout aussi concentrée et juteuse, marquée par un fruité Malbec typique et soutenue par des tannins souples; très droit et vinifié avec précision; finale puissante. Un Malbec explosif avec les réserves nécessaires à un bon vieillissement.

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):

Antonio Galloni 93/100, Score 18/20, James Suckling 92/100, Parker 90/100, Tim Atkin 93/100

Elevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

100% Malbec

Référence:

0636119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine: Argentine
Notation(s): Antonio Galloni 93/100, Score 18/20, James Suckling 92/100, Parker 90/100, Tim Atkin 93/100
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.