



2016 Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Un superbe Malbec né de l'altitude

Description:

Avec sa Bodega Colomé, la famille Hess enregistre de grands succès depuis des années. En collaboration avec l'œnologue français Thibaut Delmotte, elle a créé avec ce Malbec monocépage un nouveau vin haut de gamme impressionnant. L'indication „Altura Máxima“ (altitude maximale) est justifiée, car avec 3111 mètres au-dessus du niveau de la mer, ce vin rouge aromatique exceptionnel provient des vignes les plus hautes du monde. Remarquable : les facettes intéressantes que ce Malbec développe à cette altitude !

Note de dégustation:

Pourpre concentré, nuances grenat. Nez complexe et ouvert de prunes rouges et de cerises juteuses, sur des touches de réglisse, de chocolat et de vanille bourbon et enfin des notes balsamiques. Fruité extrêmement délicat et beaucoup de velouté dans la bouche aux tannins mûrs et souples, c'est un vin concentré et puissant avec des notes toastées sur la retenue, qui reste très aromatique et juteux jusque dans la longue finale subtilement minérale. Un Malbec modèle des hauts plateaux.

Accompagne idéale:

Idéal avec un rôti ou ragoût de bœuf, un T-Bone steak, un gigot d'agneau ou un gratin d'aubergine. Vous pouvez également le servir avec des viandes braisées ou des pièces nobles au grill.

Conseils de service:

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

Région:

Salta

Producteur:

Colomé

Notation(s):

Tim Atkin 97/100, Wine Spectator 91/100, Antonio Galloni 95/100, Parker 95/100, Score 19.5/20

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.5 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

100% Malbec

Référence:

0890416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Origine:	Argentine
Notation(s):	Tim Atkin 97/100, Wine Spectator 91/100, Antonio Galloni 95/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	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 déguster.