



## 2019 Malbec El Arenal

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Un Malbec opulent d'une parcelle unique

### Description:

Le domaine Colomé près de Salta est fascinant à bien des égards. Non seulement c'est le plus ancien d'Argentine, mais c'est aussi le plus haut du monde. Les vignes du Malbec El Arenal poussent dans la solitude des Andes, à 2700 mètres au-dessus du niveau de la mer. Opulent, exubérant, brillant - ne passez pas à côté de ce délice.

### Note de dégustation:

Pourpre aux accents violets marqués. Myrtilles bien mûres, prunes et chocolat Crémant dans le nez agréable, aux notes de poivre noir et de nougat. Très homogène, dense et remarquablement accessible en bouche, opulence de fruits noirs, sur des nuances épicées, puissant et dense; les arômes toastés complètent bien le fruit, les tannins montrent encore un peu de poigne; finale persistante et très puissante.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Argentine
<b>Région:</b>	Cafayate-Calchaqui
<b>Producteur:</b>	Colomé
<b>Notation(s):</b>	Tim Atkin 94/100, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	100% Malbec
<b>Référence:</b>	1114219

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

Taille: A7 74x105

### **Malbec El Arenal**

Valle Calchaquí  
Bodega Colomé

**Origine:** Argentine  
**Notation(s):** Tim Atkin 94/100, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 100% Malbec  
**Apogée:** jusqu'en 2031  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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 décanter.