



2020 Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Malbec aux origines suisses

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:

Robe pourpre, légèrement plus claire sur le disque. Un souffle de moka agrémenté le nez ouvert de cerises Mon Chéri, de pruneaux, de fleurs de violettes et de chocolat noir. L'attaque veloutée fait rapidement place à de séduisants arômes fruités de prunes et de myrtilles, très denses et concentrés et soutenus par des tannins mûrs; texture fine et aromatique, finale persistante et expressive.

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-Calchaquí

Producteur:

Colomé

Notation(s):

Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20

Elevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

100% Malbec

Référence:

0636120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine:	Argentine
Notation(s):	Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.