



## 2022 Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Malbec des hauts plateaux andins

### Description:

La Bodega Amalaya a été fondée en 2010 sur les hauteurs de la vallée de Calchaquí à Salta, en Argentine. Elle incarne la vision de Larissa et Christoph Ehrbar (successeur de Donald Hess). Ils croyaient aux qualités uniques du terroir de Cafayate et à leur capacité à produire là-haut de grands vins à la fois frais, vifs et modernes.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre, reflets violets. Myrtilles, violettes et un souffle de fleurs de sureau dans le charmant bouquet, sur un peu de réglisse. L'attaque douce fait place à beaucoup de baies bleues et noires, jolie texture avec de délicats arômes toastés et de poivre noir, sur un souffle de thym, très velouté et puissant; persistant dans la finale fruitée.

### 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>	Cafayate-Calchaquí
<b>Producteur:</b>	Bodega Amalaya
<b>Notation(s):</b>	Decanter 92/100, Descorchados 90/100, James Suckling 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	1112522

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

Taille: A7 74x105

### **Malbec Amalaya**

Valle Calchaquí  
Bodega Amalaya

**Origine:** Argentine  
**Notation(s):** Decanter 92/100, Descorchados 90/100, James Suckling 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100  
**Cépage(s):** 85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 8 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.