



2019 Malbec 1831

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Description:

La bodega Colomé, propriété de l'entrepreneur bernois Donald Hess, accumule les superlatifs: d'abord parce que c'est le domaine viticole le plus ancien d'Argentine, ensuite parce qu'il est aussi le plus haut perché du monde. Ses vins sont vinifiés avec brio et particulièrement agréables à boire. Le Malbec 1831 rend hommage à l'année de fondation de Colomé. Ce Malbec est produit exclusivement à partir de raisins issus de vignes plus que centenaires, ce qui lui confère beaucoup de concentration et de complexité. Il est ensuite élevé longuement dans des fûts de chêne français.

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.

| | |
|------------------------|--|
| Pays d'origine: | Argentine |
| Région: | Cafayate-Calchaqui |
| Producteur: | Colomé |
| Notation(s): | Tim Atkin 95/100, James Suckling 93/100, Parker 94/100 |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2036 |
| Cépage(s): | 100% Malbec |
| Référence: | 1114019 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec 1831

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine: Argentine
Notation(s): Tim Atkin 95/100, James Suckling 93/100,
Parker 94/100
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
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.