



2020 Malbec 1831

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Issu des plus vieilles vignes du domaine

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.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé jusque sur le disque. Les fruits noirs marquent le nez parfaitement équilibré, révélant des nuances de cassis et de mûres, mais également des notes de bois précieux et un soupçon de thym, puis enfin des touches de moka et de cacao. L'attaque très élégante, fait place à un malbec explosif et d'une belle texture, avec des arômes de prunes, de myrtilles et de caramel doux, puis enfin un peu de tabac et de chocolat noir; tannins parfaitement intégrés dans une finale légèrement fraîche et très dynamique. Un malbec qui dévoile l'authenticité de son terroir et une grande profondeur.

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):	Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	1114020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec 1831

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine:	Argentine
Notation(s):	Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100
Cépage(s):	100% Malbec
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 décanner.