



## 2022 Malbec Auténtico

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Un Malbec produit par le domaine le plus haut perché du monde

### Description:

Le domaine Colomé a été fondé en 1831. L'actuel propriétaire, Donald Hess, est fier de son Malbec Auténtico. Il se distingue par des arômes incomparables dus à l'altitude des parcelles dont il est issu, mais aussi aux vignes vieilles de plus de 100 ans qui y sont cultivées. Il accompagnera à merveille une savoureuse pièce de boeuf ou un délicieux gratin.

### Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets violets. Les fruits noirs marquent le bouquet qui rappelle les myrtilles, le cassis et les cerises noires, avec des notes florales, un soupçon de genièvre et enfin un souffle de nougat. L'attaque est extrêmement douce et fluide, presque féminine, puis peu à peu le vin gagne en intensité, avec de délicieuses arômes de baies noires qui se marient à de délicates notes de violette et de réglisse; tannins extrêmement souples et mûrs; finale persistante, élégante et juteuse.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Argentine
<b>Région:</b>	Cafayate-Calchaqui
<b>Producteur:</b>	Colomé
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Descorchados 94/100, Tim Atkin 94/100
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Cuve inox
<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>	0877722

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

Taille: A7 74x105

### **Malbec Auténtico**

Valle Calchaquí  
Bodega Colomé

**Origine:** Argentine  
**Notation(s):** James Suckling 94/100, Score 18.5/20,  
Decanter 93/100, Descorchados 94/100, Tim  
Atkin 94/100  
**Cépage(s):** 100% Malbec  
**Apogée:** jusqu'en 2031  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 10 Mois en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à  
être décanté.