



2023 Malbec Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Un vin d'exception issu du vignoble le plus haut perché du monde

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.

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Cafayate-Calchaquí
Producteur:	Bodega Amalaya
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Référence:	1112523

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Origine:	Argentine
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.