# 2019 Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Un superbe Malbec né de l’altitude

**Description:**
Avec sa Bodega Colomé, la famille Hess enregistre de grands succès depuis des années. En collaboration avec l’œnologue français Thibaut Delmotte, elle a créé avec ce Malbec monocépage un nouveau vin haut de gamme impressionnant. L’indication „Altuyra Maxima“ (altitude maximale) est justifiée, car avec 3111 mètres au-dessus du niveau de la mer, ce vin rouge aromatique exceptionnel provient des vignes les plus hautes du monde. Remarquable : les facettes intéressantes que ce Malbec développe à cette altitude !

**Note de dégustation:**
Rouge pourpre intense avec des reflets grenat. Nez expressif de fruits noirs à noyau et de cerises noires, sur une pointe de réglisse, de cannelle et de vermicelles en chocolat. L’attaque veloutée fait place à un fruité complexe qui reflète parfaitement la typicité du cépage. Tannins mûrs et souples, fruit concentré et puissant, avec de discrets arômes toastés, parfaitement intégrés. Finale juteuse et puissante avec un soupçon de tabac à pipe et de mélasse. Un malbec fascinant, cultivé dans le haut désert aride de Salta, à 3100 m d’altitude.

**Accompagne idéale:**
Idéal avec un rôti ou ragoût de bœuf, un T-Bone steak, un gigot d’agneau ou un gratin d’aubergine. Vous pouvez également le servir avec des viandes braisées ou des pièces nobles au grill.

**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:** | Salta |
| **Producteur:** | Colomé |
| **Notation(s):** | Tim Atkin 97/100, Parker 95/100, Score 19/20 |
| **Elevage:** | 24 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 14.5 % |
| **Cépage(s):** | 100% Malbec |
| **Référence:** | 0890419 |

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Argentine |
| **Notation(s):** | Tim Atkin 97/100, Parker 95/100, Score 19/20 |
| **Cépage(s):** | 100% Malbec |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 24 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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch