



2023 Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Malbec du vignoble le plus haut du monde

Description:

Située à Salta dans la vallée de Calchaquí, dans le nord de l'Argentine, la bodega Colomé est non seulement le plus ancien domaine du pays, mais aussi le plus haut perché du monde. Dans ce terroir reculé des Andes, les raisins du Malbec Estate sont cultivés sur quatre parcelles d'altitude culminant entre 1700 et 3111 mètres. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit est très grande, ce qui entraîne un long cycle végétatif et confère au Malbec une remarquable concentration et un très bel équilibre.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, reflets brillants vers le disque. Nez ouvert de tarte aux cerises, de crumble de pruneaux et de chocolat noir, sur des nuances de grain de moka et de violette séchée. L'attaque veloutée et tendre fait immédiatement place une richesse de fruit prenante, fruits noirs à noyau, cassis et myrtilles. Extrêmement dense et concentré, soutenu par des tannins mûrs et une agréable acidité. Ciselé et complexe jusque dans la finale persistante et expressive.

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.

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Cafayate-Calchaquí
Producteur:	Colomé
Notation(s):	
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0636123

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine:	Argentine
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Malbec
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.