



## 2014 Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Produit par le domaine le plus proche des cieux: Colomé

### 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 avec des touches grenat. Nez très ouvert et précis aux notes de prune et de cerises juteuses, suivi d'un soupçon de réglisse et de chocolat. Attaque douce aux arômes fruités complexes, qui reflètent très bien la typicité du cépage, les tanins sont mûrs et souples, bouche concentrée et puissante, avec des arômes toastés présents mais qui restent discrets ; très aromatique au-delà du milieu de bouche, finale fluide et longue.

### 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):** Stephen Tanzer 97/100, Tim Atkin 97/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20

**Elevage:** 24 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2029

**Cépage(s):** 100% Malbec

**Référence:** 0890414

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

Taille: A7 74x105

### **Malbec Altura Máxima**

Salta  
Bodega Colomé

**Origine:** Argentine  
**Notation(s):** Stephen Tanzer 97/100, Tim Atkin 97/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 100% Malbec  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**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.