



2017 Malbec 1831

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Issu des plus vieilles vignes du domaine

Description:

La bodega Colomé, propriété de l'entrepreneur bernois Donald Hess, accumule les superlatifs: d'abord parce que c'est le domaine viticole le plus ancien d'Argentine, ensuite parce qu'il est aussi le plus haut perché du monde. Ses vins sont vinifiés avec brio et particulièrement agréables à boire. Le Malbec 1831 rend hommage à l'année de fondation de Colomé. Ce Malbec est produit exclusivement à partir de raisins issus de vignes plus que centenaires, ce qui lui confère beaucoup de concentration et de complexité. Il est ensuite élevé longuement dans des fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Rubis concentré, disque légèrement plus clair. Le nez complexe se développe continuellement dans le verre et rappelle les prunes, le cassis et les framboises, avec des notes d'herbes sauvages, un soupçon de bacon, enfin de moka et de caramel. L'attaque douce et souple fait place à des arômes de Malbec très concentrés et mûrs, texture équilibrée, agrémentée par des notes balsamiques et des tannins veloutés; Belle note de fraîcheur dans la longue finale délicate et minérale.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Cafayate-Calchaqui

Producteur: Colomé

Notation(s): Decanter 97/100, James Suckling 90/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5 %

Apogée: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Malbec

Référence: 1114017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec 1831

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine: Argentine
Notation(s): Decanter 97/100, James Suckling 90/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 15.5 %
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.