



2019 Pinot Noir Lote Especial

Altura Máxima, Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Un Pinot Noir très harmonieux

Description:

Ces dernières années, la famille Hess a fait de sa Bodega Colomé un des domaines viticoles les plus célèbres au monde. Thibaut Delmotte, l'œnologue français est originaire de la Bourgogne et il entretient une relation sentimentale particulière avec le cépage pinot noir. L'extrême altitude de 3111 mètres au-dessus du niveau de la mer, confère à ce Pinot une concentration fascinante de couleur, de fraîcheur et d'arômes.

Note de dégustation:

Rubis clair, translucide. Cerises, framboises et quelques notes fumées, dans le nez très ouvert et expressif. L'attaque souple fait place à un palais très élégant, révélant des arômes de baies rouges et de discrètes notes toastées qui témoignent d'un subtil élevage; des nuances minérales se dévoilent peu à peu, belle fluidité, tannins mûrs; bonne longueur en bouche.

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-Calchaquí

Producteur:

Colomé

Notation(s):

Tim Atkin 95/100, Antonio Galloni 91/100, Score 18.5/20

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

100% Pinot Noir

Référence:

1114419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Lote Especial

Altura Máxima
Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine: Argentine
Notation(s): Tim Atkin 95/100, Antonio Galloni 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 13.5 %
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.