



2020 Corte Único Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Sélection grandiose de Malbec de la famille Hess

Description:

Le domaine familial Amalaya, situé à plus de 1800 mètres d'altitude, se trouve dans la vallée de Calchaquí à Salta. Les vins Amalaya illustrent une parfaite maîtrise de l'art de l'assemblage. Le vin le plus emblématique signé Amalaya est le Corte Unico. Un assemblage à dominante de Malbec, issu de sols pauvre et rocheux, qui a été élevé avec soin en fûts de chêne français. Il en résulte un brillant vin rouge très expressif, qui allie plaisir gustatif et profondeur.

Note de dégustation:

Rouge rubis très dense et impénétrable. Bouquet exubérant de fruits rouges et de baies, sur des notes épicées de noix de muscade et de poivre rouge, puis de pétales de rose fanés et de vanille. Le palais est très dense et velouté, avec des arômes fruités opulents qui révèlent maintenant des mûres et un souffle de pain d'épices, tannins ronds, finale longue et d'une grande délicatesse, beaucoup de force.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

Argentine

Région:

Cafayate-Calchaquí

Producteur:

Bodega Amalaya

Notation(s):

James Suckling 92/100, Antonio Galloni 92/100, Parker 90/100, Score 18/20

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat

Référence:

1120320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Corte Único Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 92/100, Antonio Galloni 92/100, Parker 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.