



2017 Malbec Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Un superbe Malbec né de l'altitude

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 „Altura 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 intense aux éclats grenat. Nez mûr et très ouvert aux notes de pruneau et de cerises juteuses, sur des touches de réglisse, de brownies et de vanille. L'attaque douce, aux arômes fruités complexes, reflète parfaitement la typicité du cépage, c'est un vin puissant et concentré, aux tannins mûrs et souples, avec de belles nuances toastées; les arômes persistent au-delà du milieu de bouche, finale juteuse et puissante avec une touche de tabac. Un malbec fascinant, produit sur des terres arides.

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): Tim Atkin 97/100, Antonio Galloni 94/100, Parker 94/100, Score 19/20

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5 %

Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s): Malbec

Référence: 0890417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Origine: Argentine
Notation(s): Tim Atkin 97/100, Antonio Galloni 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s): Malbec
Apogée: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
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.