



## 2020 Gran Corte Amalaya

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Un rapport plaisir-prix fantastique

### Description:

Amalaya, domaine de la famille vigneronne suisse Hess, se trouve dans la vallée de Calchaquí à Salta, à des altitudes pouvant atteindre 1800 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les vins d'Amalaya font figure entre autres, de summum dans l'art de l'assemblage, et sont toujours composés de plusieurs cépages. Après un élevage d'une année environ en barriques françaises et américaines, le Gran Corte séduit avec sa forte proportion de Torrontès agrémentée d'un peu de Cabernet Franc et de Tannat. Une cueillette minutieuse et une sélection rigoureuse sont les fondements de son élaboration.

### Note de dégustation:

Robe pourpre, reflets violets. Des myrtilles, des cerises noires ainsi que des brownies au chocolat et un peu d'épices dans le nez magnifiquement composé. Beaucoup de fondant dans l'attaque qui laisse place à un fruit expressif et très intense, avec maintenant aussi des mûres, sur une très belle fraîcheur et quelques accents minéraux; à partir du milieu de bouche, un fruité particulièrement intense, des tannins doux dans la finale.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Argentine
<b>Région:</b>	Cafayate-Calchaqui
<b>Producteur:</b>	Bodega Amalaya
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat
<b>Référence:</b>	1113920

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

Taille: A7 74x105

### **Gran Corte Amalaya**

Valle Calchaquí  
Bodega Amalaya

**Origine:** Argentine  
**Notation(s):** James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** 85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.