



2020 Malbec El Arenal

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Un Malbec opulent d'une parcelle unique

Description:

Le domaine Colomé près de Salta est fascinant à bien des égards. Non seulement c'est le plus ancien d'Argentine, mais c'est aussi le plus haut du monde. Les vignes du Malbec El Arenal poussent dans la solitude des Andes, à 2700 mètres au-dessus du niveau de la mer. Opulent, exubérant, brillant - ne passez pas à côté de ce délice.

Note de dégustation:

Rouge pourpre, nuances violettes. Bouquet habilement composé aux notes de cerises noires et de mûres, de chocolat noir à la truffe et de vanille, sur une pointe de massepain et de poivre noir. Attaque très veloutée et tendre, devenant peu à peu plus intense, arômes opulents de baies noires, sur des touches épicées et de moka, des tannins ciselés et une belle fraîcheur, extrêmement puissant; les arômes persistent bien au-delà du milieu de bouche, des notes minérales s'y ajoutent peu à peu, ainsi qu'une légère salinité; finale interminable.

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 94/100, Parker 92+/100, Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	1114220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec El Arenal

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine:	Argentine
Notation(s):	Tim Atkin 94/100, Parker 92+/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 décanner.