



2020 Pinot Noir Altura Máxima

Salta, 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:

Rouge rubis légèrement translucide. Des notes florales, ainsi qu'un soupçon de cannelle et de fumée froide viennent compléter le joli nez de fraises et de framboises mûres. Beaucoup d'élégance et de finesse dans la bouche qui présente à nouveau des arômes de petits fruits rouges, mais également de zeste d'orange et de pain bis, sur des arrière-notes minérales; ce pinot très typé, révèle beaucoup d'élégance et de finesse; finale de rêve

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-Calchaqui
Producteur:	Colomé
Notation(s):	Tim Atkin 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1114420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Origine: Argentine
Notation(s): Tim Atkin 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 12.5 %
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.