



2022 Puro Malbec

Mendoza, Dieter Meier

La pleine charge de Malbec

Description:

Les vignes de malbec utilisées pour le Puro de Dieter Meier poussent dans les vignobles d'altitude de Luján de Cuyo. Le plus grand avantage de cette altitude est la fraîcheur des nuits. Parce qu'elles retardent le processus naturel de maturation et permettent ainsi aux raisins d'atteindre leur pleine maturité physiologique, tout en développant un équilibre harmonieux entre les arômes d'alcool et de tanin et en conservant une acidité fraîche. Le Malbec s'accorde parfaitement avec un succulent rôti de bœuf aux herbes de Provence, des brochettes d'agneau grillées, des pâtes épicées, des gratins relevés et des fromages affinés à pâte dure ou molle - un poème!

Note de dégustation:

Accompagne idéale:

Charcuterie, viande des Grisons, carpaccio, terrines, volaille, jambon à l'os, saucisses grillées, plat bernois et fromage doux - ou simplement pour le plaisir.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine: Argentine

Région: Mendoza

Producteur: Bodega Ojo de Agua - Dieter Meier

Notation(s): James Suckling 91/100, Score 18/20

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Bio

Vol. alcool: 14.5 %

Cépage(s): 100% Malbec

Référence: 1056922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Puro Malbec

Mendoza
Dieter Meier

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Malbec
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés