



2022 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:

Rouge pourpre, centre presque noir. Le bouquet marie des notes de baies noires et d'épices, myrtilles, cerises, clou de girofle et poivre noir, sur un souffle de pétales de rose et de moka. Beaucoup d'expressivité en bouche, où les arômes du nez se confirment, avec maintenant également des mûres et de la réglisse, sur des tannins mûrs ; c'est un vin très dynamique et raffiné à la finale puissante.

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.

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Cafayate-Calchaqui
Producteur:	Bodega Amalaya
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat
Référence:	1113922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gran Corte Amalaya

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Origine:	Argentine
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	85% Malbec, 9% Cabernet Franc, 6% Tannat
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.