



## 2022 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 clair et brillant du disque jusqu'au centre. Cerises rouges, groseilles et grenade dans le magnifique nez. Des notes éthérées d'herbes et de fleurs viennent souligner la fraîche élégance, sur un soupçon d'écorce d'orange, d'épices chaudes, de sous-bois automnal et de délicates nuances fumées. Les vignes de haute altitude se révèlent pleinement dans la bouche d'une grande finesse, élancée, veloutée et souple, avec une diversité d'arômes typique du pinot, à tendance minérale. Une rareté qui enchante, de la première gorgée jusqu'à la finale d'une longueur 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Argentine
<b>Région:</b>	Cafayate-Calchaqui
<b>Producteur:</b>	Colomé
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1114422

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Altura Máxima**

Salta  
Bodega Colomé

**Origine:** Argentine  
**Notation(s):** James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**Apogée:** jusqu'en 2033  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**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.