



2021 Malbec Estate

Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Malbec aux origines suisses

Description:

Située à Salta dans la vallée de Calchaquí, dans le nord de l'Argentine, la bodega Colomé est non seulement le plus ancien domaine du pays, mais aussi le plus haut perché du monde. Dans ce terroir reculé des Andes, les raisins du Malbec Estate sont cultivés sur quatre parcelles d'altitude culminant entre 1700 et 3111 mètres. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit est très grande, ce qui entraîne un long cycle végétatif et confère au Malbec une remarquable concentration et un très bel équilibre.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, reflets brillants vers le disque. Nez ouvert de tarte aux cerises, de crumble de pruneaux et de chocolat noir, sur des nuances de grain de moka et de violette séchée. L'attaque veloutée et tendre fait immédiatement place une richesse de fruit prenante, fruits noirs à noyau, cassis et myrtilles. Extrêmement dense et concentré, soutenu par des tannins mûrs et une agréable acidité. Ciselé et complexe jusque dans la finale persistante et expressive.

Accompagne idéale:

Accompagne à merveille les grillades, les boulettes de viande, les plats en daube et la viande séchée, mais également les steaks et les côtelettes d'agneau.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

Argentine

Région:

Cafayate-Calchaquí

Producteur:

Colomé

Notation(s):

Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100

Elevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

100% Malbec

Référence:

0636121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malbec Estate

Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine:	Argentine
Notation(s):	Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
Cépage(s):	100% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.