

## Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



## **Atamisque Malbec**

**Appellation:** MENDOZA

Cépage : Malbec

**Région**: L'Argentine

**Vinification :** Fermentation en cuves inox pendant 4-5 semaines à 25/28°C, augmentés à 30°C à la fin de la fermentation

**Dégustation:** Un Malbec de vieilles vignes de 80 ans provenant d'un assemblage de parcelles de la vallée d'Uco et élevé 12 mois en barriques neuves de chêne français. Le vin est dense avec beaucoup de couleur dans un style un peu plus français que la plupart des autres Malbec argentins, et plus frais de règle générale. On retrouve la gourmandise inimitable du Malbec sur un support tannique et acide qui donne à ce vin un bel équilibre.

**Accords:** C'est un vin à déguster avec les viandes grillés, les pâtes servies avec une sauce à base de tomate.

**Producteur :** Ce domaine est situé dans la commune de San José, dans la région du Tupungato, qui est une des meilleures zones viticoles de la région de Mendoza. Les journées sont chaudes et les nuits fraîches. Le sol est un mélange de terres alluvionnaires, argilo-sablonneux qui couvre un substrat de roche dure. Les raisins proviennent des propres parcelles du domaine sur une superficie de 70 hectares. Ils sont plantés à 1300 mètres d'altitude et issus de très vieilles vignes âgées de 80 ans, provenant de petits producteurs uniquement. Les vendanges sont manuelles et se font très tôt le matin. La fermentation des rouges qui dure quinze jours est suivie d'une macération de la même durée. Les vins sont entonnés dans des barriques françaises neuves et élevées pendant 12 à 18 mois. Les raisins blancs sont pressurés sans être égrappés, puis ils sont vinifiés en barriques. Le chai a été entièrement conçu pour éviter tout pompage, et le vin circule uniquement par gravité. Les barriques sont uniquement françaises et proviennent de différentes régions de France (Vosges, Tronçais, Allier, Nevers) et des tonneliers Taranssaud et Demptos.