



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Trapiche - Single Vineyard Malbec Jorge Miralles

Appellation : MENDOZA

Cépage : Malbec

Région : L'Argentine

Vinification : - Vendange manuelle - Egrappage - Macération à froid - Ajout de levures sélectionnées - Fermentation à 24°C pendant 15 jours puis léger contact avec le chêne pendant 6 mois - Pression pneumatique - Fermentation malolactique naturelle contrôlée.

Garde : 10 ans

Dégustation : Malbec rouge profond avec des reflets noirs qui affiche des arômes de prune et de cerise mûre avec des notes balsamiques fraîches. Grande concentration de fruits rouges avec des notes de chocolat au lait. La bouche est juteuse et sucrée avec des notes de truffe blanche de chocolat. Finale longue avec des concentrés et des tanins veloutés.

Accords : Parfait avec une assiette de charcuterie, des tapas, un plat de viande froide, rouge ou blanche, une tarte salée, un plateau de fromage. Parfait en toutes occasions...

Producteur : Trapiche est située en Argentine, plus précisément à Mendoza, au pied des Andes. C'est le plus important établissement vinicole de l'Argentine à exporter des vins de qualité supérieure à travers le monde. Aujourd'hui, les produits Trapiche sont présents dans plus de 80 pays du monde entier. La maison Trapiche existe depuis plus de 125 ans. Elle produit près de 2,5 millions de caisses de vin par an. Trapiche représente «la richesse de la diversité» en Argentine. Tout au long de son histoire, elle a mis l'accent sur la force de la viticulture argentine et s'est concentrée à tirer le meilleur de chacun de ses sites vinicoles afin de créer des vins uniques. Trapiche puise la richesse de sa diversité à travers ses 1000 hectares de vignobles ainsi que des vignobles des 200 producteurs indépendants qui fournissent une partie de leurs raisins à Trapiche. Qualité, innovation et diversité ont toujours été des principes fondamentaux de la maison Trapiche.

