

PUNTO FINAL RESERVA 2005



Vin rouge 100% Malbec , fruité et équilibré.

Prix : 15 € environ (à commander par internet : trouvé en Belgique mais pas en France)

Pays : Argentine

L'Argentine est un pays relativement traditionnel en terme de production avec un grand nombre de Bodegas réparties sur plus de 200 000 hectares de vignobles, situés principalement dans les provinces de Mendoza et de San Juan. Moins de 15% de la production est destiné à l'exportation mais les Argentins privilégient pour ces marchés des vinifications et des élevages très soignés. La grande amplitude latitudinale, combinée à la topographie des vallées andines, permet la multiplication des écosystèmes et donc l'implantation d'une large gamme de cépages. Les plus présents sont le Barbéra, le Nebbiolo, le Berguignot, le Bonarda, le Lambrusco et le Malbec.

Petite propriété spécialisée dans le monocépage (Malbec), elle possède 30 ha sur le meilleur terroir de Mendoza, à l'ouest du pays. Cette Bodega est la symbiose entre technologie moderne et art de la tradition culturelle de la province de Perdriel.

Cépage : 100% Malbec (vignes de 50 ans)

Région : Mendoza - 80% d'Agrelo et 20% de la Consulta.

Sol : Argileux et alluvionnaire.

Elevage : En fût de chêne français pendant une période d'environ 8 mois.

Commentaire de dégustation : Robe rubis profonde avec des reflets violacés. Le nez est fin et élégant avec des notes de violette de fruits rouges (myrtille et cassis), de vanille et de cuir. Dans l'ensemble ce vin présente un bel équilibre fruit/alcool/acidité/tannins.

Il est conseillé de le carafier afin qu'il développe bien ces arômes. Ce vin est généreux et extrêmement fruité. Très digeste, friand, sans aucune lourdeur, un 100% Malbec d'école..