



Continent du Vin

Tamari- AR Malbec- 2007

92 pts Robert Parker

Cépages et terroir:

Producteur:	Tamari
Appellation d'Origine:	Vallée de Uco – D.O. Mendoza
Assemblage:	100% Malbec

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Vignes à 1050 m d'altitude. Vendange 23 et 24 avril.

Vinification: Macération pré-fermentaire de 5 jours à 10°C.
Fermentation de 8 jours à 26°C.
Macération de 10 jours à 20°C.
100% fermentation malolactique.

100% de la vendange est élevée en fûts neufs français pendant 12 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur : violet rouge intense et profond.

Arôme : intense, frais, parfumé et complexe. Notes de fruits rouges, mûre, réglisse, chocolat, griotte, et des notes de subtiles de violette. Le vieillissement en fûts de chêne français a contribué aux notes extraordinaire de noisettes, d'amandes et de cannelle.

Bouche : excellente attaque. Vin juteux, vif, délicat et élégant. Les fruit en bouche rappellent les notes sucrées de mûre, de chocolat et de caramel. Les tannins sont présents, ronds et soyeux. En fin de bouche, un goût de fruits mûrs se détache et offre une très bonne persistance.

Nous vous conseillons de le déguster avec des viandes rouges, les gibiers à plumes (caille, canard) ou accompagné de ragoûts épicés aux légumes. Poissons gras type saumon / thon avec des sauces aux champignons ou seul, avec des fromages forts et crémeux.

Analyses:

Sucres résiduels : 2,14 g/l ; Acidité totale : 4,20 g/l ; pH : 3,51 ; Alcool : 14,8 % vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 16-18°C.

Se bonifiera encore pendant les huit ans à venir.

