



Tamari

AR - MALBEC

Tamari est au cœur de la plus prestigieuse appellation Argentine la Uco Valley à Mendoza. Ici les vignobles les plus bas sont déjà à 900 mètres d'altitude et grimpent jusqu'à 1500 mètres avec en toile de fond la cordillères des Andes enneigées.

Tamari propos ici un grand Malbec révélant pleinement le terroir de l'Uco Valley à une altitude de plus de 1300 mètres. AR, l'âme en Huarpe, représente bien l'esprit de cette cuvée issue des meilleurs terroirs du domaine

Argentine

Mendoza

Uco Valley

Cépage : 100 % Malbec

Type de culture : Raisonné

Terroir :

La région de la Uco Valley à Mendoza propose des sols avec une roche mère calcaire recouverte d'alluvions et de graviers. Cette cuvée est produite à plus de 1300 m et est issu des meilleures parcelles du domaine.

Vinification :

Vendange manuelle, fermentation en petites cuves bétons pendant 10 jours avec une température de 24/26 °C avec une macération totale de plus de 21 jour. Seul les jus de goutte sont utilisés dans cette cuvée. Élevage en fûts français majoritairement de plus de 2 ans. Après assemblage, le vin est stocké en cuve béton puis passe minimum 6 mois en bouteille avant sa commercialisation.

Notes de dégustation :

Magnifique robe rubis avec un bouquet intense de fruits rouges puis de fruits noirs et de subtiles notes florales. En bouche, les tannins sont harmonieux, le vin est suave, juteux, long et équilibré.

Accord Mets et Vin

L'accord avec une bonne viande rouge, une sauce au poivre et des plats épicés sera parfait.

Température

18°C après un carafage de 2h

Garde

6/10 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

