



Tamari SPÉCIAL SÉLECTION

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 cordillère des Andes enneigées.

Tamari propose ici un Malbec Spécial Sélection révélant pleinement le terroir de l'Uco Valley à une altitude de plus de 1100 mètres.

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 1100 m.

Vinification :

Fermentation en cuve inox pendant 7 jours avec une température de 24/26 °C avec une macération de plus de 14 jours. Élevage en cuve ciment pour 40 % de la vendange et 60 % en fûts de barriques françaises et américaines pendant 4 mois.

Notes de dégustation :

Jolie robe violacée avec un bouquet intense et des notes florales, et une pointe toastée et épicée. En bouche, les tannins sont très délicats et la finale est persistante.

Accord Mets et Vin

L'accord avec une bonne viande rouge, des fromages fonctionne parfaitement

Température

16°C

Garde

4/6 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.

