



Tamari 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 Malbec révélant pleinement la typicité de ce cépage.

Argentine

Mendoza

Uco Valley

Cépage : 90 % Malbec 10 % Bonarda

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 900 m.

Vinification :

Fermentation en cuve inox pendant 7 jours avec une température de 24/26 °C. Élevage en cuve ciment pour 80 % de la vendange et 20 % en fûts de barriques françaises et américaines.

Notes de dégustation :

Jolie robe pourpre avec un bouquet intense et des notes de cerises, vanille et épice. En bouche, les tannins sont délicats et soyeux avec une belle touche fruitée et une finale longue

Accord Mets et Vin

L'accord avec une bonne viande rouge, des pâtes à la bolognaise et autres lasagnes fonctionne parfaitement

Température

14/16°C

Garde

3/5 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.

